

Slide-in Gas Range Owner's Manual

ARGS7650*

* Additional alphanumeric characters representing other models in series may follow each model number.

Please Read Manual Before Operating Range

Installer
Leave this manual and other literature with consumer for future use.

Customer
Keep these instructions for future reference. If appliance changes ownership, be sure this manual accompanies range.

Contents

Model Identification

Complete enclosed registration card and promptly return. If registration card is missing, call Consumer Affairs Department at 1-800-843-0304 inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. When contacting Amana, provide product information. Find product information on rating label located on oven frame behind front of storage drawer. French translation is located on outside right edge of storage drawer. Record the following:

Model Number: ______________________

Manufacturing Number: ______________________

Serial or S/N Number: ______________________

Date of purchase: ______________________

Dealer's name and address: ______________________

____

____

Keep a copy of sales receipt for future reference or in case warranty service is required. Any questions or to locate an authorized servicer, call 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside U.S.A. 319-622-5511 outside U.S.A. Warranty service must be performed by an authorized servicer. Amana also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

Asure™ Extended Service Plan

Amana offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan is specially designed to supplement Amana's strong warranty. This plan covers parts, labor, and travel charges. Call 1-800-528-2682 for information.

Important Safety Information



WARNING

To reduce the risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket(s). To make sure bracket(s) have been installed properly, remove the storage drawer and look under the range with a flashlight. Bracket(s) must be engaged in the rear corner of the range.





- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET(S) PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



WARNING

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.



WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, make sure your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before any servicing.



WARNING

This gas appliance contains or produces a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the state of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion make sure this appliance is installed, operated, and maintained according to the instructions in this booklet.



CAUTION

Do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.



WARNING

To avoid death, personal injury or property damage, information in this manual must be followed exactly. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
- Do not try to light any appliance.
- Do not press any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

ALL APPLIANCES

1. Proper installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never use appliance for warming or heating the room.
3. Do not leave children alone. Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear proper apparel. Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on appliance.Flammable materials should not be stored in oven or near surface units.
7. Do not use water on grease fires. Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch flame. Do not use a towel or other bulky cloth.

SELF-CLEANING OVEN

1. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean only parts listed in manual. See “Care and Cleaning” section.
4. Before self-cleaning the oven. Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove all items from range top and backguard.

SURFACE COOKING UNITS

1. Use proper pan size. This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner flame. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner flame to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
2. Never leave surface burners unattended at high heat settings. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Glazed cooking utensils. Only certain types of glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils are suitable for range top service without breaking due to sudden change in temperature.
4. Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface burners. Reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil. Turn utensil handle inward so handle does not extend over adjacent surface units.

OVEN

1. Use care when opening door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do not heat unopened food containers. Pressure build-up can cause container to burst and result in injury.
3. Protective liners. Do not use aluminum foil to line oven bottom. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock or fire.
4. Keep oven vents ducts unobstructed.
5. Placement of oven racks. Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is moved while oven is hot, do not let potholder contact hot surfaces in oven.

VENTILATION HOOD

1. Clean ventilation hood frequently. Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under hood, turn fan off. The fan, if operating, may spread the flame.

In Case of Fire

Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Burner Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface burner controls to “OFF”.
   - As an added precaution, turn off gas supply and power at main circuit breaker or fuse box.

Oven Fires

1. If you see smoke from oven, do not open oven door.
2. Turn oven control to “OFF”.
3. As an added precaution, turn off gas supply and power at main circuit breaker or fuse box.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call for service or repair before using range.

Precautions

- Do not cook food directly on range top surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may stick and melt.
- Do not slide rough metal objects across range top surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not use damp sponge or dishcloth to clean range top when hot.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use range top surface as a cutting board.

Packing Material

Remove protective packing materials from range. Tape residue can be cleaned with a soft cloth and alcohol.

Range Location



WARNING

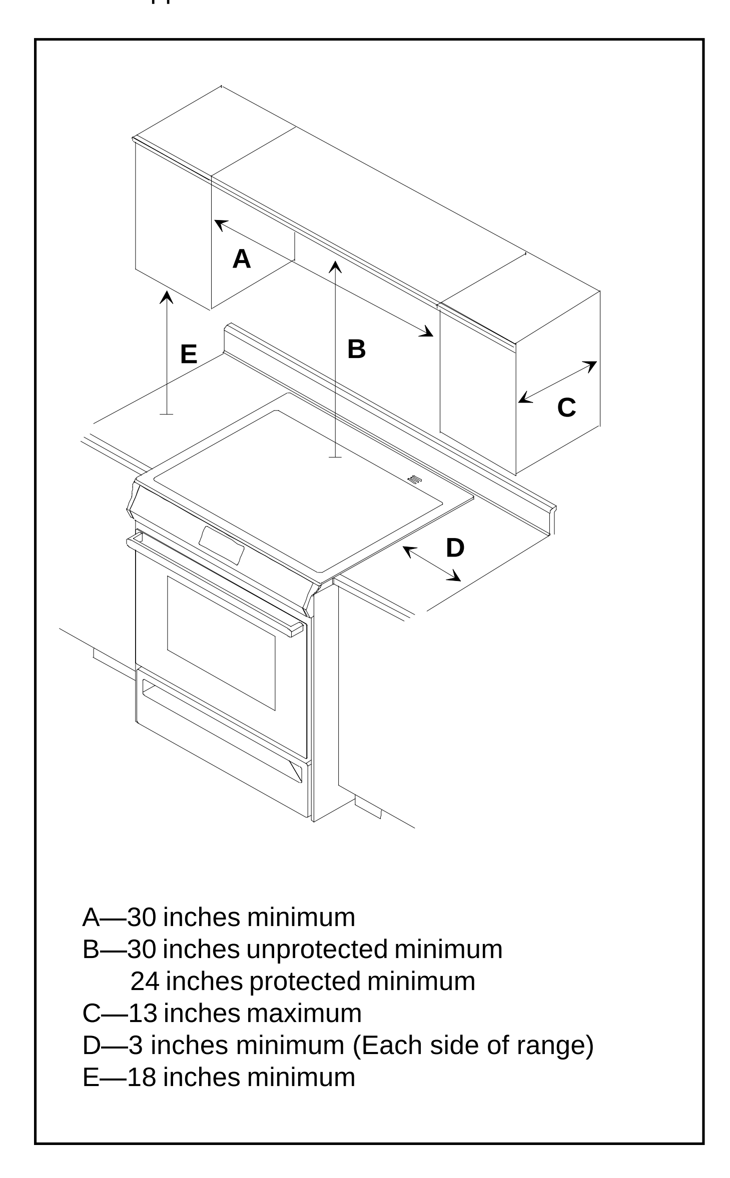
To avoid risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above range should be avoided. If cabinet storage is to be provided, the risk can be reduced by installing a range hood that projects horizontally a minimum of 5 inches beyond the bottom of the cabinets.

Choose a location based on following factors.

- Drafts caused by home heating and air conditioning and open doors or windows can disrupt ventilation air pattern. Range should not be installed near windows or doors.
- Make sure there is adequate space for proper installation.
- Carefully read all instructions before beginning installation.
- Any openings in wall behind range and in floor below range must be sealed.
- Installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [Formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or, when such standard is not applicable, Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1 and Manufactured Home Installations, Sites, and Communities ANSI/NFPA 501A, or with local codes.

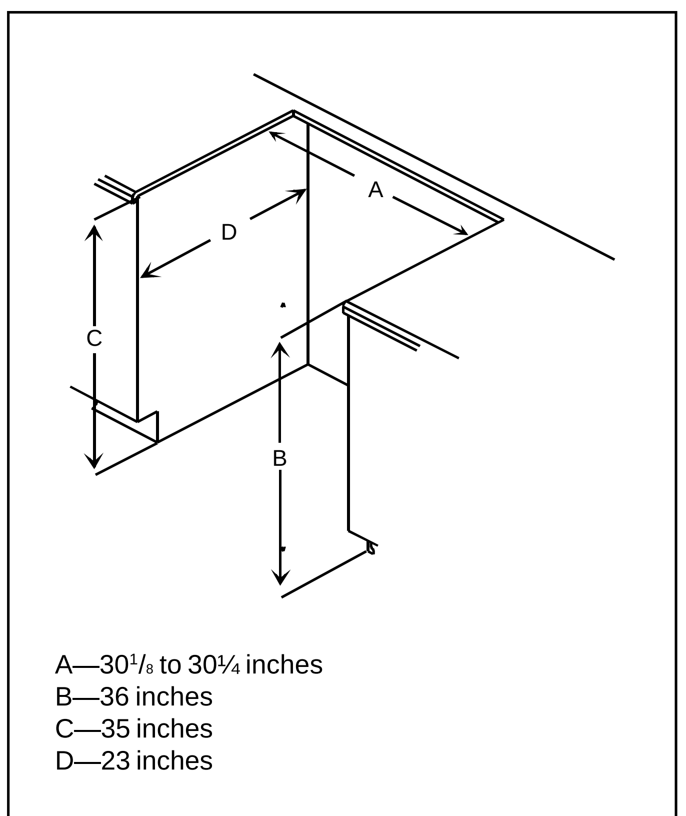
Minimum Clearances to Combustible Surfaces

- Minimum clearance to rear wall is ½ inch.
- Minimum clearance to a vertical right or left side wall extending above cooking surface is 3 inches.
- Minimum clearance to counter top/cabinet on each side is 0 inches.
- Minimum of 30 inches between top of cooking surface and bottom of an unprotected wood or metal cabinet.
- 24 inches between cooking surface and protected wood or metal cabinet above range. Cabinet bottom must be protected by at least ¼ inch thick millboard with not less than No. 28 MSG sheet steel, .015 inch thick stainless steel, .024 inch thick aluminum, or .020 inch thick copper.



A—30 inches minimum
B—30 inches unprotected minimum
24 inches protected minimum
C—13 inches maximum
D—3 inches minimum (Each side of range)
E—18 inches minimum

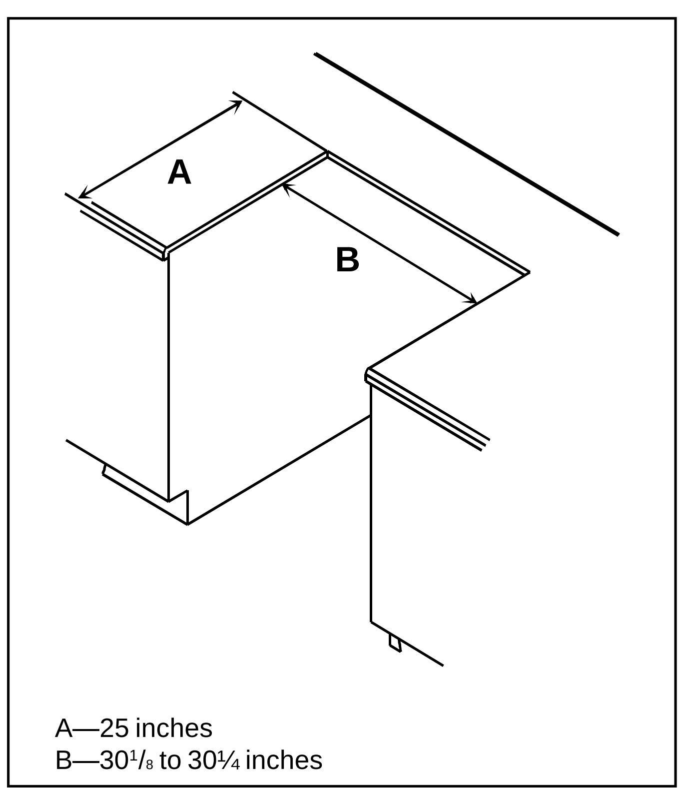
Standard Cabinet and Counter Top Height and Depth



A—$30^{1}/_{8}$ to 30¼ inches
B—36 inches
C—35 inches
D—23 inches

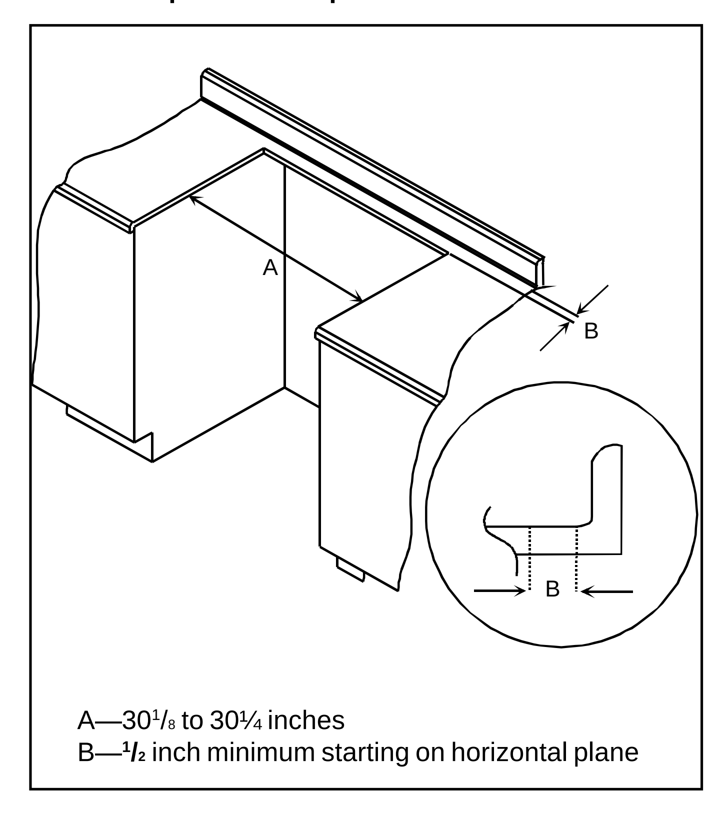
Counter Top Opening

Island Installation



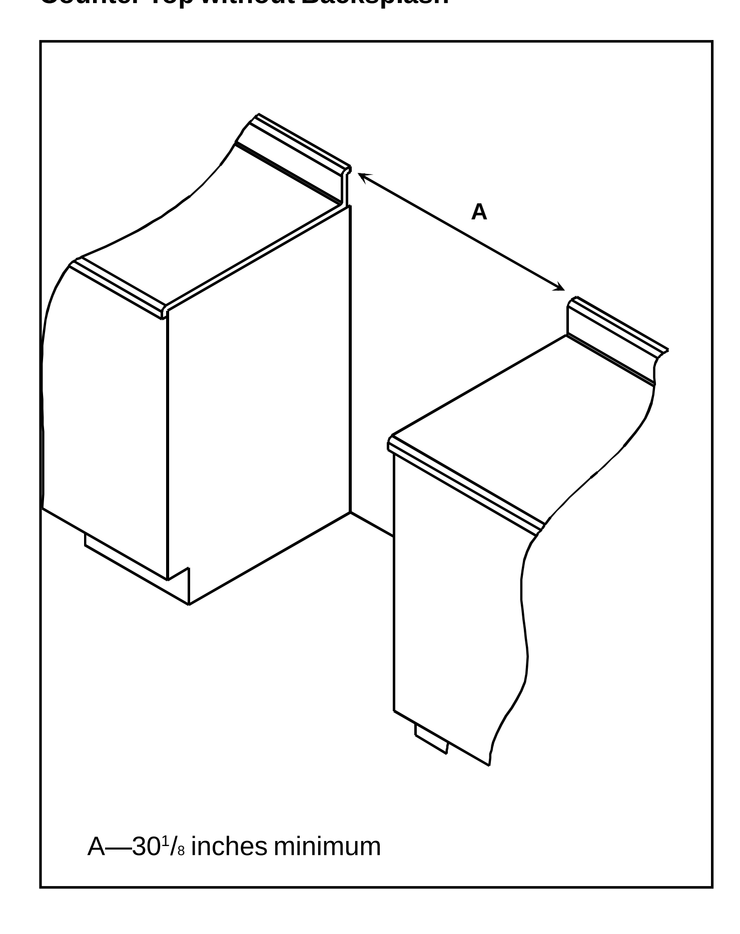
A—25 inches
B—$30^{1}/_{8}$ to 30¼ inches

Counter Top with Backsplash



A—$30^{1}/_{8}$ to 30¼ inches
B—$^{1}/_{2}$ inch minimum starting on horizontal plane

Counter Top without Backsplash



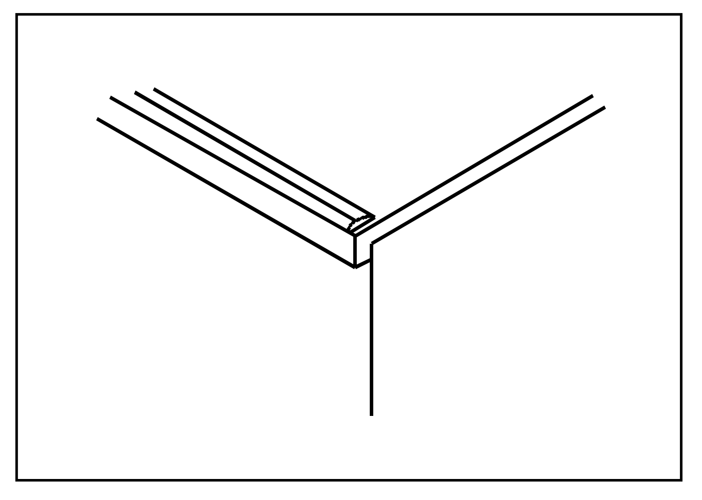
A—$30^{1}/_{8}$ inches minimum

Backguard Kit

Backguard kit AXF100W—(white), E—(ebony), or L—(almond) is available. Contact an authorized Amana dealer to purchase backguard kit.

Counter Top Front Edge

Counter top front edge may require cutting to fit 31 inch range top. Allow for ½ inch overlap on each side.



Irregular Cabinet and Counter Top Heights

Counter tops such as ceramic tile tops can cause cabinet and counter top to be higher than 36 inches. Follow instructions below when counter top is higher than 36 inches.

1. Raise leveling legs to maximum level.
2. Measure from floor to range top. If measurement is less than height of counter top floor must be shimmed.
3. Shim floor using a piece of plywood same size as range opening. Secure plywood to floor. Plywood must be as secure as original flooring.
4. Install anti-tip bracket and slide range into place.
   - See “Anti-tip Bracket Installation” section.

Electrical Connection Requirements



WARNING

To avoid the risk of serious electrical shock or property damage, do not cut or remove the third (ground) prong from the power plug. A 3-wire grounded conductor system must be used. Relying on the flexible connector, hard piping or any other part of the gas supply line as a ground may cause fire, electrical shock and/or erratic control operation.

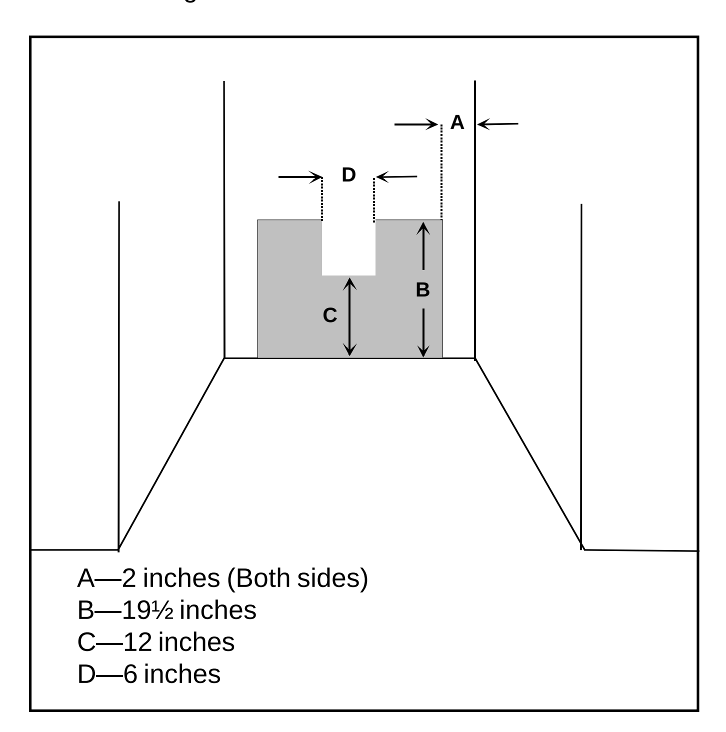
Range must be electrically grounded in accordance with local codes or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA No. 70-Latest Edition. In Canada, electrical connections are to made in accordance with CSA C22.1 Canadian Electrical Code.

Use a dedicated 120 volt, 60 hertz, 3-prong receptacle protected by a 15 amp circuit breaker or time delay fuse. A qualified electrician should confirm the outlet is properly grounded.

If a 2-prong outlet is encountered, range owner must replace outlet before using range. Do not cut off cord, use plug adapter, remove grounding plug, or use extension cord.

Electrical Connection Clearance

Electrical connection must be located in the shaded area shown in Figure below. Electrical connection must not interfere with gas connection.



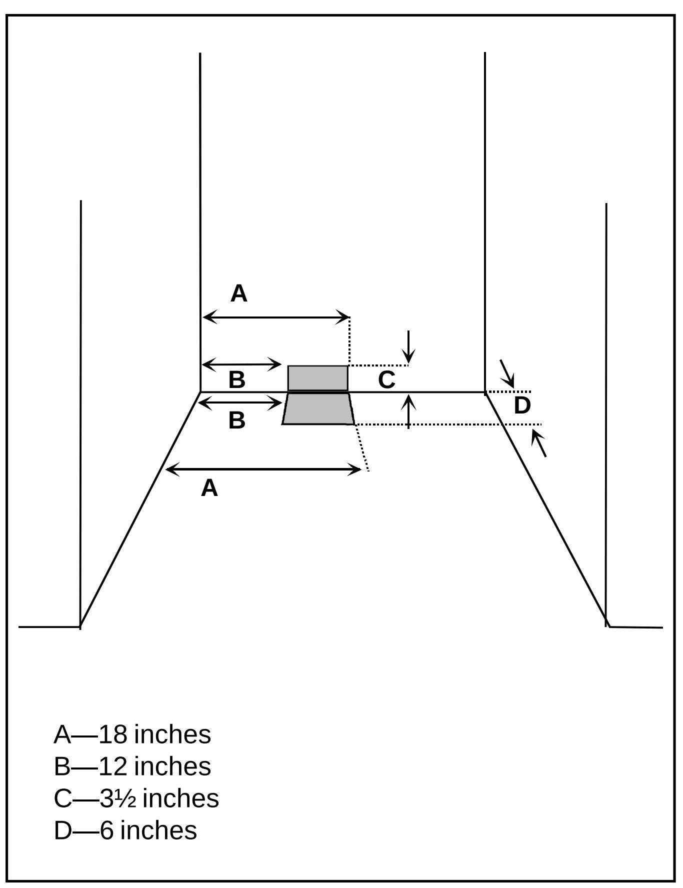
A—2 inches (Both sides)
B—19½ inches
C—12 inches
D—6 inches

Gas Connection Requirements

Before connecting this appliance to the gas supply piping system, confirm installation meets the requirements of local codes, or in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1-Latest Edition. In Canada installation must conform with local codes or the current Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1.

Gas Supply Location

Gas supply must be located in the shaded area shown below. Gas connection must not interfere with the electrical connection.



A—18 inches
B—12 inches
C—3½ inches
D—6 inches

Converting for Use with Natural Gas or Propane Gas

This range arrives from factory adjusted for use with natural gas. If using LP/propane gas, range must be converted.

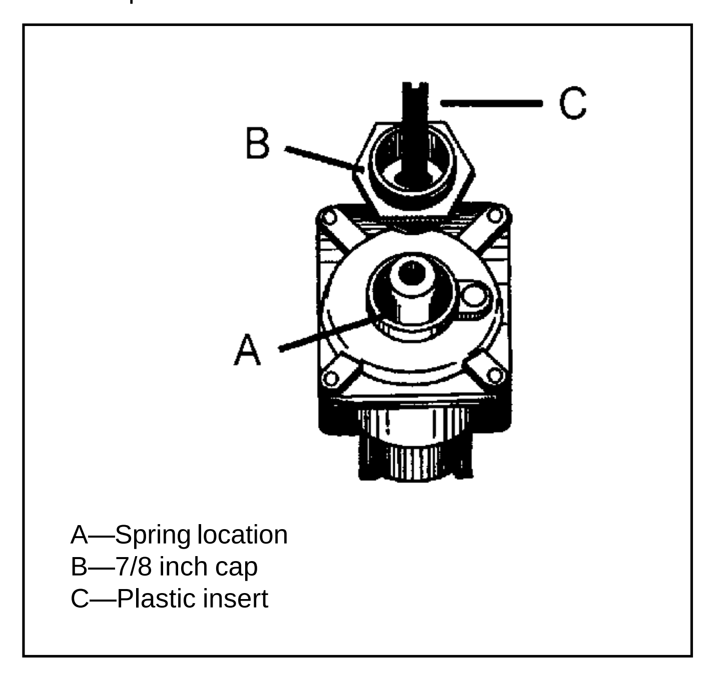


WARNING

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to range before servicing.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with LP/Propane

1. Remove pressure regulator cap using a $^7/_8$ inch wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Cap must show “LPG10” or “LP10”.

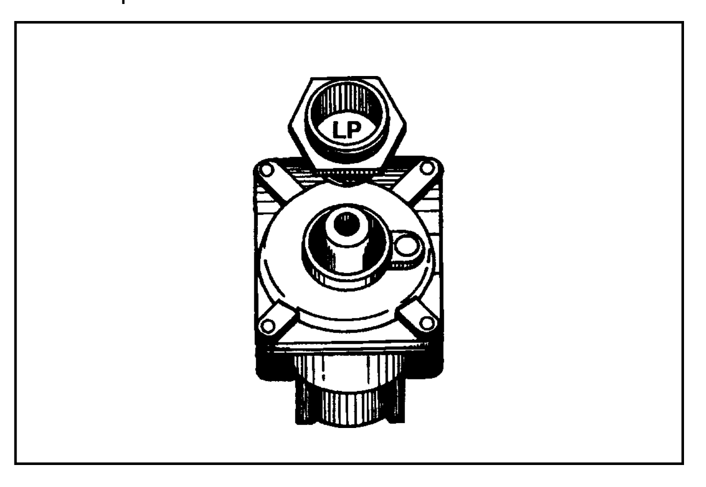


A—Spring location
B—7/8 inch cap
C—Plastic insert

4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with LP/Propane

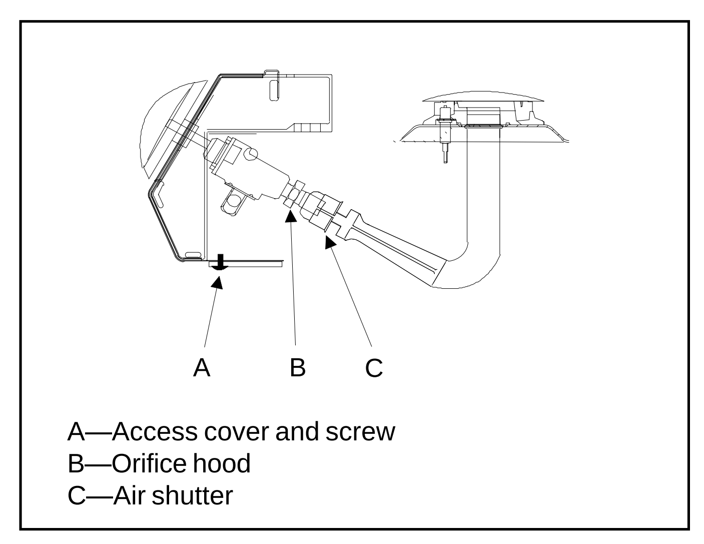
1. Remove pressure regulator cap using a $^7/_8$ inch wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Cap must show “LP”.



3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Surface Burners for Use with LP/Propane

1. Remove access covers located under burner control panel.
   - Each cover is attach with a screw.
2. While facing range front, turn orifice hoods counterclockwise 1½ to 2 turns or until snug.
   - Use ½ inch open end or 90° offset open end wrench.
   - Do not over tighten orifice hoods. If orifice hoods are over tightened, gas supply can be cutoff or orifice hoods can strip.

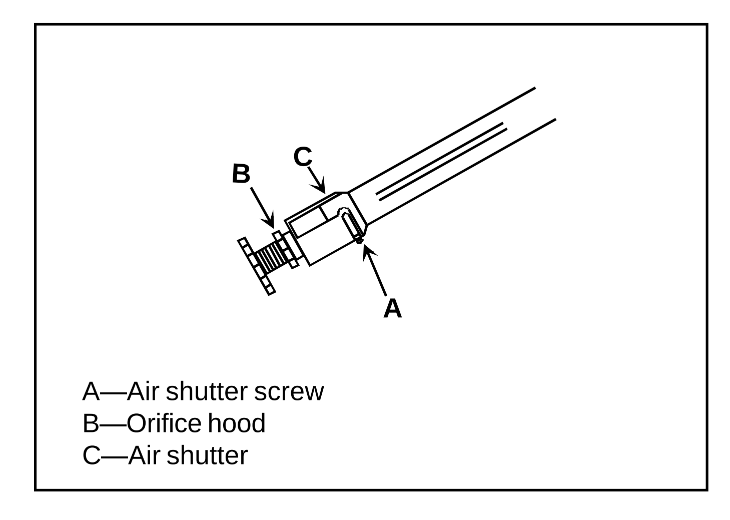


A—Access cover and screw
B—Orifice hood
C—Air shutter

3. Adjust air shutter using small screw driver.
   - Slide air shutter until shutter is fully open.
4. Replace access cover and screw.

Converting Oven Burner for Use with LP/Propane

1. Remove storage drawer.
   - See *Removing Storage Drawer* section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.

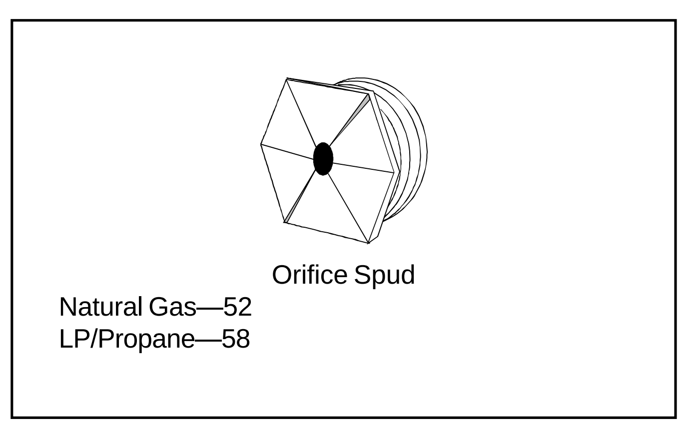


A—Air shutter screw
B—Orifice hood
C—Air shutter

3. Turn orifice hood clockwise until snug.
   - Do not over tighten orifice hood. Orifice hood can strip.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Converting Broiler Burner for Use with LP/Propane

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for LP/propane gas is silver and is stamped "58".



Orifice Spud
Natural Gas—52
LP/Propane—58

2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See "Removing Oven Door" section.
3. Remove 2 screws securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor while removing broiler.
4. Unscrew natural gas burner spud stamped "52" with $^5/_{16}$ inch socket wrench and replace with LP/propane burner spud stamped "58".
   - Attach unused burner spud near regulator for future use.
5. Reinstall broiler and, if necessary, oven door.

Converting Type 1 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

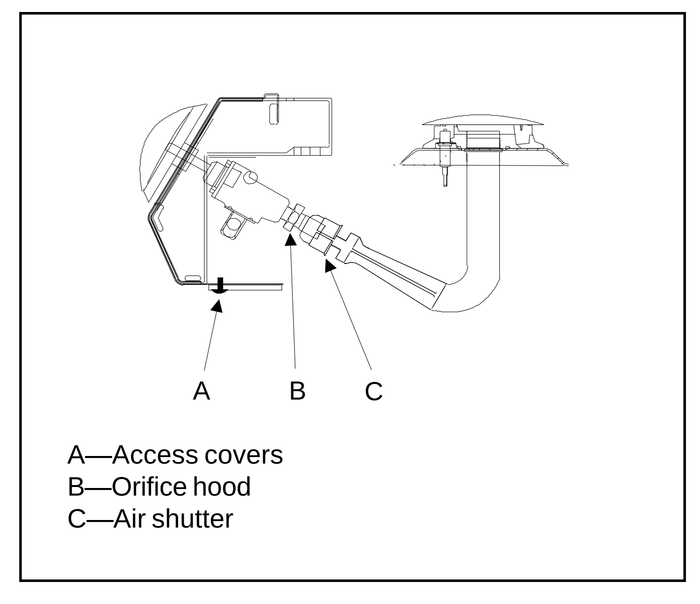
1. Remove pressure regulator cap using a 7/8 inch wrench.
2. Remove plastic insert from pressure regulator cap.
   - Plastic insert fits tightly in cap.
3. Reverse plastic insert and carefully push plastic insert firmly into hole in pressure regulator cap.
   - Insert must show “NAT” or be blank.
4. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.
   - Insert should not disturb spring in body of regulator.

Converting Type 2 Pressure Regulator for Use with Natural Gas

1. Remove pressure regulator cap using a 7/8 inch wrench.
2. Reverse pressure regulator cap.
   - Insert shows “NAT” or is blank.
3. Place pressure regulator cap on pressure regulator and tighten.

Converting Surface Burners for Use with Natural Gas

1. Remove access covers located under burner control panel.
   - Each cover is attached with a screw.
2. While facing range front, turn orifice hoods clockwise 1½ to 2 turns.
   - Use ½ inch open end or 90° offset open end wrench.
   - Do not over tighten orifice hoods. If orifice hoods are over tightened, gas supply can be cutoff or orifice hoods can strip.



A—Access covers
B—Orifice hood
C—Air shutter

3. Adjust air shutter using small screw driver.
   - Slide air shutter until shutter is approximately 1/8 inch open.
4. Replace access cover and screw.

Converting Oven Burner for Use with Natural Gas

1. Remove storage drawer.
   - See “Removing Storage Drawer” section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.
3. Turn orifice hood counterclockwise 2 full turns.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Converting Broiler Burner for Use with Natural Gas

1. Locate orifice spud attached adjacent to pressure regulator and remove for later use.
   - Orifice spud used for natural gas is brass and is stamped “52”.
2. Open oven door and locate broiler burner on oven ceiling.
   - Remove oven door to make conversion easier. See “Removing Oven Door” section.
3. Remove 2 screws securing front of burner to oven ceiling and remove broiler.
   - Be careful not to damage ignitor as you remove broiler.
4. Unscrew LP/Liquid Propane burner spud stamped “58” with 5/16 inch socket wrench and replace with natural gas burner spud stamped “52”.
5. Reinstall broiler and, if necessary, oven door.

Gas Supply Pressure



CAUTION

To avoid property damage, maximum gas supply pressure must not exceed 14" WCP.

- Appliance and individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.5kPa)(14" WCP).
- Appliance must be isolated from gas supply piping system by closing manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.5kPa) (14" WCP).
- Gas supply pressure for checking regulator setting must be at least 1" WCP above manifold pressure shown on rating label.

Gas Connection

Connect gas supply to regulator using hard pipe or a flexible connector. Pressure regulator supplied with this appliance has a ½ inch NPT female connection.

- A manual shutoff, not supplied with range, must be installed in an accessible location outside of range.
- Use joint compound that is resistant to action of propane gas on all male pipe threads.
- Use supplied pressure regulator only.
- Do not overtighten gas fitting when attaching to pressure regulator. Overtightening may crack regulator.
- Support pressure regulator with wrench when installing gas fitting.

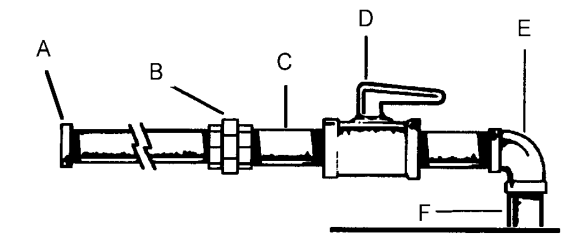


WARNING

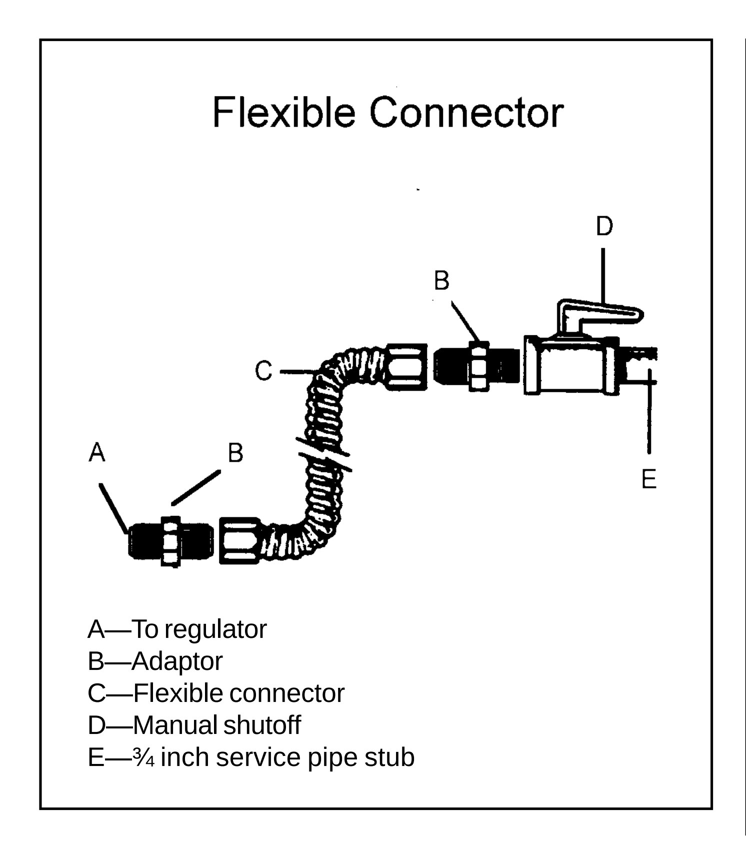
To avoid property damage or personal injury, only use a new flexible connector that is AGA/CGA design certified.

- Do not use an old connector.
- Do not reuse a connector after moving appliance.

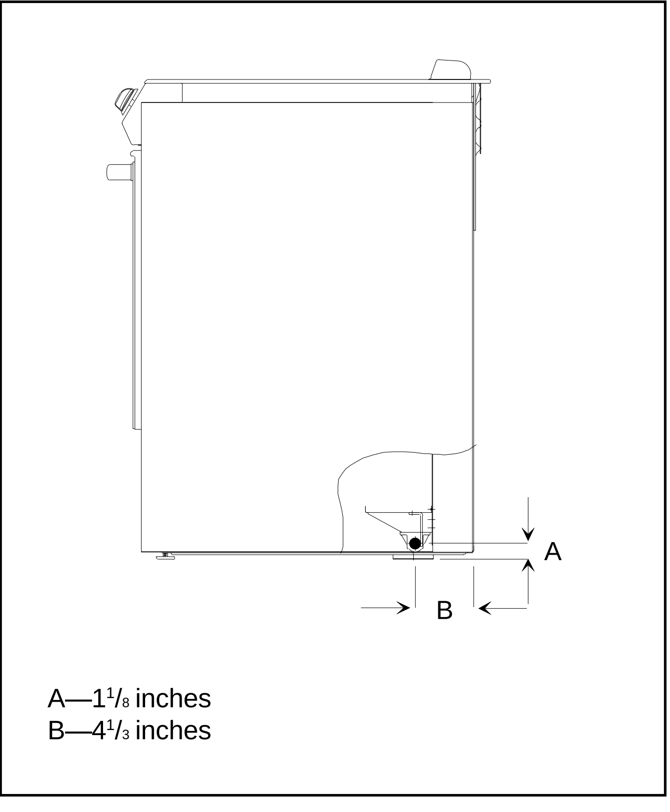
Hard Piping



A— To regulator
B—Union
C—Nipple
D—Manual shutoff valve
E—¾ inch to ½ inch reducing elbow
F—¾ inch service pipe stub



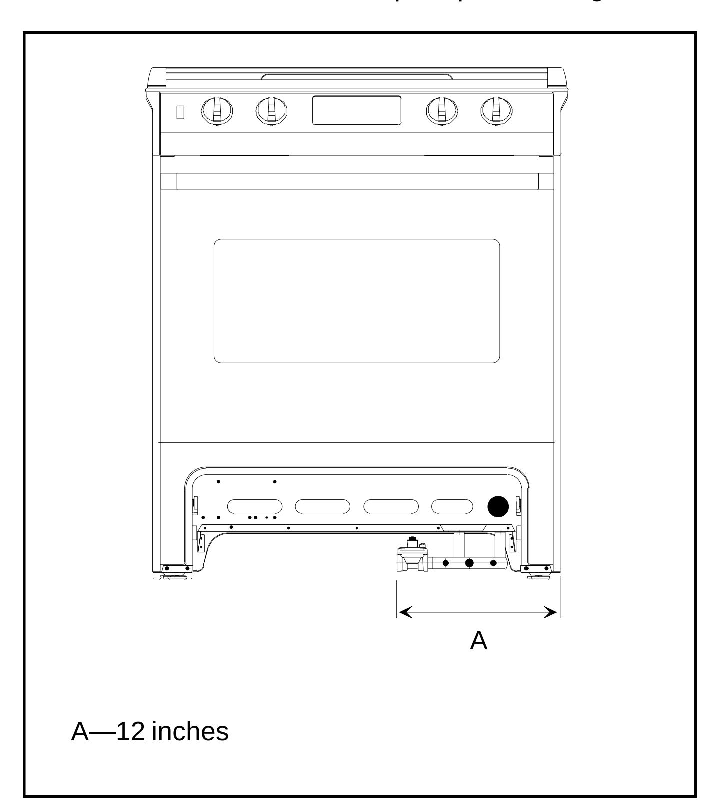
A—To regulator
B—Adaptor
C—Flexible connector
D—Manual shutoff
E—¾ inch service pipe stub



A—$1\frac{1}{8}$ inches
B—$4\frac{1}{3}$ inches

Pressure Regulator Location

Remove rear access cover to expose pressure regulator.



A—12 inches

Testing for Gas Leaks

After final gas connection is made, turn on manual gas valve and test all connections in gas supply piping and range for gas leaks.

 **WARNING**

To avoid property damage or serious personal injury, never use a lighted match to test for gas leaks.

1. Place soap suds on connection.
   - Bubbles appear if leak is present.
2. If bubbles appear, shut off gas supply valve.
3. Tighten joint if leak is at factory fitting.
   - If leak is not at factory fitting, unscrew, apply more joint compound, and tighten to correct leak.
4. Retest connection for leak after tightening.
   - Retest any connections that were disturbed.

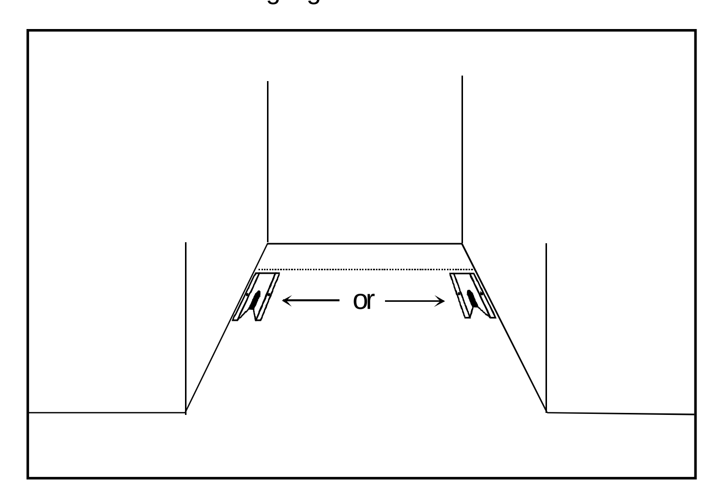
Seal Openings

Openings in wall behind the range or on floor under range must be sealed before sliding range into position.

Anti-tip Bracket Installation

To reduce risk of range tipping, secure range with a properly installed anti-tip bracket.

1. Remove storage drawer from range.
   - See “Removing Storage Drawer” section.
2. Unscrew leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
   - Left or right rear leveling leg must extend at least ¼ inch to engage bracket.
   - Anti-tip bracket can be installed on either right or left rear leveling leg.



3. Move range to where it will be installed.
4. Position anti-tip bracket.
   - With range in position, reach through storage drawer opening and slide anti-tip bracket on either left or right rear leveling leg. Slide leg into V-shaped notch in bracket.
5. Mark location of side and front of anti-tip bracket on floor.
6. Remove anti-tip bracket and range from opening.
7. Position anti-tip bracket according to lines marked on floor.
8. Mark 2 hole locations in anti-tip bracket.
9. Drill 2 holes.
   - If drilling into wood, use a 3/32 inch drill bit.
   - If drilling into concrete, use a 3/16 inch masonry drill bit and insert plastic anchors.
10. Secure bracket to floor using screws supplied.
11. Slide range into position.
    - See “Level Range” section of manual.
12. Confirm anti-tip bracket is engaged with range leveling leg and replace storage drawer.

Level Range

Carefully level range using legs provided. Range must be level to cook and bake uniformly.



CAUTION

To avoid damaging oven door, do not lift or move range by oven door handle. Glass can break.

- Place a level on top oven rack or on top of range when leveling.
- Leveling legs must be extended a minimum of ¼ inch to engage anti-tip bracket.

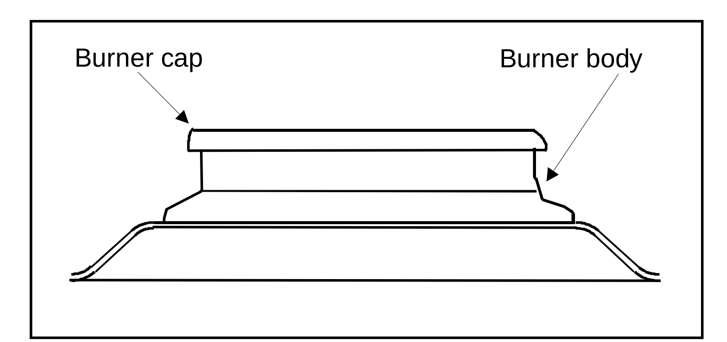
1. Extend leveling legs so when range is moved into position range top clears counter top.
2. Slide range to where it will be installed.
   - Position range so rear leveling legs do not engage anti-tip bracket.
3. Turn leveling legs to level range.
   - Turn legs clockwise to decrease range height or counter clockwise to increase range height.
   - Adjust rear leveling leg that engages anti-tip bracket first. Leveling leg can not be adjusted while in bracket. After adjusting leg that engages anti-tip bracket, slide range until leg engages bracket, and adjust other legs.
4. Replace storage drawer.

Removal and Replacement of Range

1. Disconnect power to range.
2. Slide range forward.
3. Unplug range cord and place range aside.
4. Remove anti-tip bracket.
5. Install anti-tip bracket into new location using instructions provided with bracket or see “Anti-tip Bracket Installation” section.
6. To reinstall range, follow instructions in “Installation” section.

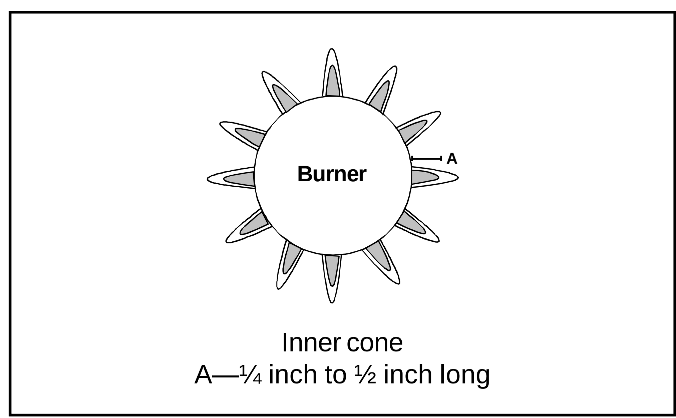
Placing Burner Caps

To replace burner caps after cleaning, make sure cap is properly aligned and leveled. Verify locating pegs in the burner body fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner body for proper operation of burner. Burner will not burn properly if wrong size burner cap is placed on wrong size burner body. Check for ignition after placement.



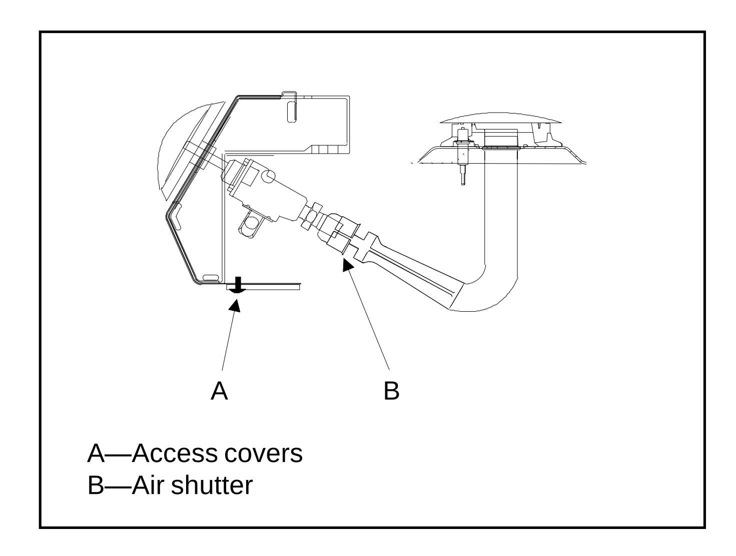
Adjusting Surface Burner Flame

Ignite burner according to “Operating Surface Burners” section. Properly adjusted burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ½ inch long.



Inner cone
A—¼ inch to ½ inch long

1. Ignite burner.
2. Remove access covers located under burner control panel.
   - Each cover is attached with a screw.



A—Access covers
B—Air shutter

3. Adjust air shutter using small screwdriver. Use small screwdriver to slide air shutter.
   - If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner. Repeat until flame is properly adjusted if necessary.
   - If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner. Repeat until flame is properly adjusted if necessary.

Adjusting Surface Burner Low Flame Size

1. Push and turn burner control knob to “LITE” position.
   - Burner sparks until turned from “LITE”.
2. Set burner control knob to low setting.
3. Remove burner control knob.
4. While holding valve stem stationary, turn screw in center of burner control stem until flame is adjusted.
   - Use small standard screwdriver.
5. Replace burner control knob.
6. Turn surface burner control on and off to test burner flame.
7. If flame is adjusted too low, flame may be easily extinguished. Burner can be extinguished by drafts, door opening or closing, heating and cooling vents, ceiling fans, etc.

Adjusting Oven Burner Flame

Properly adjusted oven burner flames are clean and blue with a distinct inner cone approximately ½ inch long.

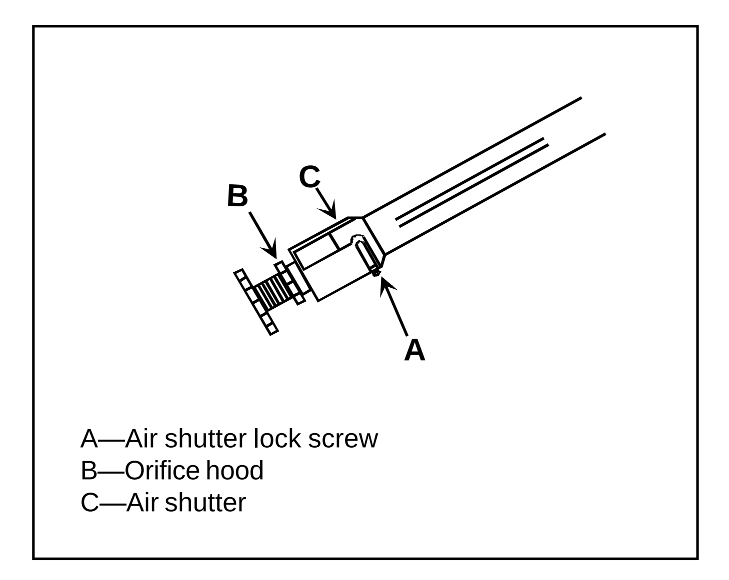
- If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to burner.
- If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to burner.



WARNING

To avoid electric shock that can cause personal injury or death, disconnect main electrical supply to range before servicing.

1. Remove storage drawer.
   - See “Removing Storage Drawer” section.
2. Locate and remove 2 screws attaching Z-shaped cover plate.
   - Cover plate located in center, rear of storage drawer cavity.
   - Removing cover plate exposes oven burner orifice and air shutter.



A—Air shutter lock screw
B—Orifice hood
C—Air shutter

3. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
   - Tighten air shutter lock screw after adjusting.
4. Replace cover plate and storage drawer.

Broiler Flame

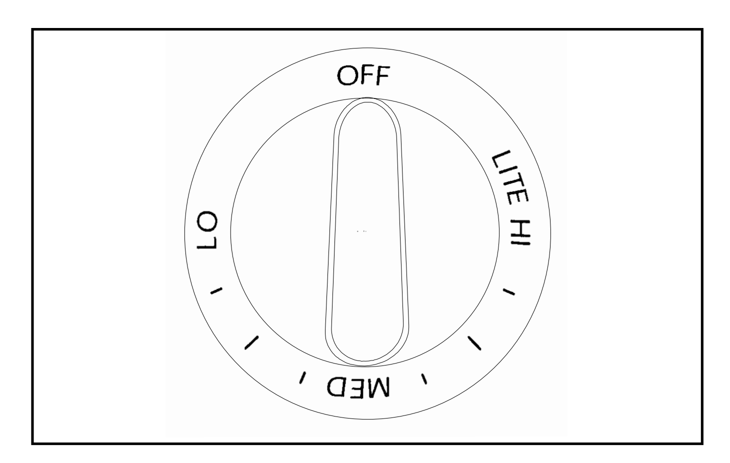
Broiler flame should appear hazy or fuzzy. Haze should be approximately 3/8 inch thick. Because broiler has a fixed orifice it can not be adjusted. Broiler does not have an air shutter.

Operating Surface Burners


WARNING
To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

This range comes with one 5,000 BTU (L.P., 4,000 BTU) burner for "true" simmering capabilities. One 9,100 BTU (L.P., 8,000 BTU) burner and 2, 12,500 BTU (L.P., 10,000 BTU) high output burners for fast, efficient heating.

1. Push in and turn control knob counterclockwise to "LITE" position.



2. After gas ignites, turn control to desired setting.
   - Each control knob can be set to any required cooking temperature. Burner settings do not have distinct clicks.
   - Use "HI" to bring food to boiling temperatures. When food is boiling, temperature setting should be reduced.
3. Turn control knob to "OFF" position when finished cooking.

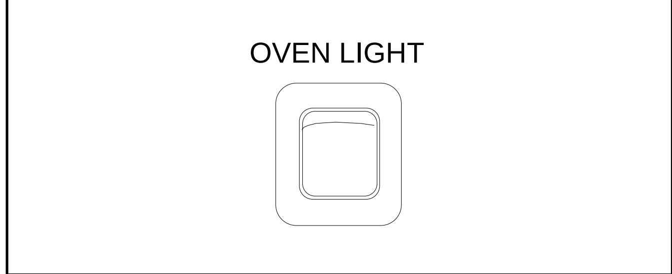
Operating Surface Burner during a Power Failure

Although system that ignites burners is electric, surface burners can be ignited during a power failure. Never attempt to light bake or broil burners during power failure.

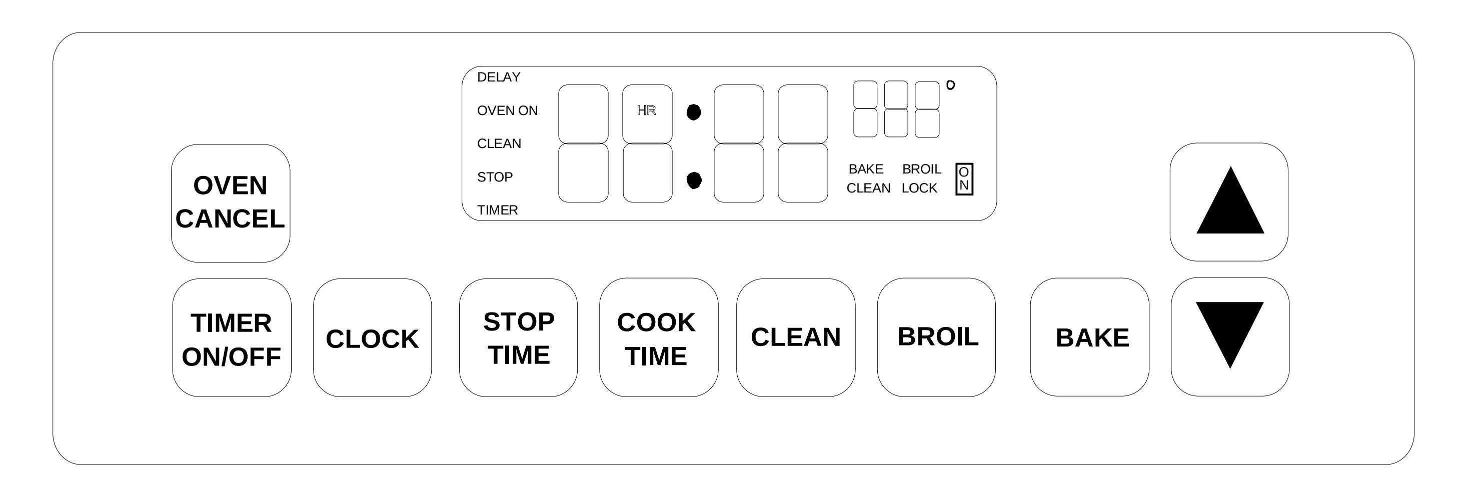
1. Hold match at base of desired burner.
2. Push in burner control knob and turn to "LITE" position.
3. After gas ignites, remove match from burner and turn burner control knob to desired setting.

Oven Light

- Used to light inside of oven.
- Brightens oven cavity when oven door is opened or panel switch is turned on.
- Switch is located on left side of control panel.



Electronic Oven Control



Electronic Oven Control Pads

OVEN CANCEL
- Cancels any cooking or cleaning function except timer.

TIMER ON/OFF
- Use to time any kitchen function or cancel timer.
- Does not control bake, broil, or clean function.

CLOCK
- Use to set time of day.

STOP TIME
- Use to set delayed or timed bake, and self-clean.

COOK TIME
- Use to set delayed or timed bake.

CLEAN
- Use to select self-clean cycle.

BROIL
- Use to select broil.

BAKE
- Use to select bake.



- Use to set temperature or time.

Oven Signals

Timer Signal—When time elapses timer beeps 3 times then once every 6-8 seconds.

Preheat Signal—After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, signal sounds for approximately 1 second.

End-of-Cycle Signal—When a timed cooking cycle is complete, 3 long signals sound. Oven signal sounds 3 times, then approximately once every 6-8 seconds for 5 minutes or until OVEN CANCEL pad is pressed.

Safety Features

12 Hour Automatic Cancel—This is a safety feature that prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being pressed, this feature turns oven off. Any time an option is pressed, 12 hour automatic cancel is reset.

Child Lockout—This is a safety feature that can be used to prevent children from accidently programming the oven. It disables the electronic oven control. Press and hold *Bake* and *Clock* for 5 seconds. "OFF" will display where the temperature normally appears.

To reactivate the control, press and hold *Bake* and *Clock,* for 5 seconds. Child lockout features must be reset after a power failure.

Quick Reference Instructions

Read “Important Safety Information” before using “Quick Reference Instructions”. If there are unanswered questions, refer to detailed sections of this manual.

Flashing Display

When power is connected to range, numbers flash in electronic range control. Press OVEN CANCEL pad to stop flashing.

Setting Clock

12 hour clock does not display a.m., p.m., or military time.

1. Press CLOCK pad.
   - “TIME” displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until correct time of day is displayed.
3. Press OVEN CANCEL pad to set time.
   - If OVEN CANCEL pad is not pressed, approximately 30 seconds after last entry, “TIME” disappears and time is set.

Setting Minute Timer

Timer can be used while another feature is in use.

1. Press TIMER ON/OFF pad.
   - “TIMER” displays.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time is displayed.
   - Timer can be set from 5 seconds to 9 hours and 50 minutes.
   - Timer begins counting down automatically.
3. When time elapses timer beeps 3 times then approximately once every 6-8 seconds.
   - Press TIMER ON/OFF to cancel beep but remain in timer mode.

Canceling Minute Timer

Press TIMER ON/OFF pad for 3 seconds.

- When canceling minute timer do not press OVEN CANCEL pad. Pressing OVEN CANCEL pad cancels cooking function.

Baking or Broiling

1. Press BAKE or BROIL pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature or broiler setting is displayed.
3. Oven begins baking or broiling automatically.

Canceling Bake or Broil

Press OVEN CANCEL pad.

Self-Cleaning

1. Remove oven racks and all utensils from oven and range top. Clean excess spills from oven.
2. Press CLEAN pad.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust clean time. Clean can be set from 2 to 4 hours.
4. Oven begins cleaning automatically.

Canceling Self-Cleaning Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock.
   - When “LOCK” no longer displays, oven temperature is safe. Do not force door while “LOCK” displays.

Baking

Open oven door to confirm nothing is stored in oven cavity and set racks to proper height before baking. For most recipes, preheat oven before placing food inside oven. To bake delicate food items, like pastries, preheat oven for an additional 10-15 minutes after preheat signal. Pans must be staggered for even browning.

1. Press BAKE pad.
   - “BAKE” and “---°” display.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   - Time of day, oven temperature, “BAKE”, and “ON” display.
   - Temperature starts at 100°F and increases in 5° increments until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time.
   - When cook temperature is reached preheat signal sounds.
3. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.

Timed Baking

1. Place food in oven.
2. Press COOK TIME pad.
   - "OVEN", "TIME", "HR", and "0:00" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until cooking time is displayed.
   - "TIME", "BAKE", and "HR" display. "HR" does not display if less than an hour of time is set.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
   - 10 minutes minimum cooking time.
   - If cook time is entered and temperature not entered "BAKE" flashes and oven signals.
4. Press BAKE pad.
   - "BAKE" and "---°" display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - "OVEN", "TIME", "BAKE", "ON", and "HR" display.
   - Cooking time begins to count down.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5°F increments.
   - Temperature display increases in 5°F increments starting at 100°F until reaching set temperature. Some minor smoking is normal when using oven for first time. When cook temperature is reached oven signals.
   - Preheat signal sounds when oven cavity reaches temperature.
   - When cooking time has elapsed, an end-of-cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day.
6. Press OVEN CANCEL pad when finished.
   - Remove food from oven when cooking time has elapsed. Food left in oven can overcook.
   - Pressing OVEN CANCEL stops end of cycle signal.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Delayed Baking



CAUTION

To reduce the risk of food poisoning, never hold meat, milk, fish, or eggs for more than 2 hours before cooking.

1. Place food in oven.
2. Press BAKE pad.
   - "BAKE" and "---°" display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired temperature is displayed.
   - Temperature begins at 350°F and can be set from 170°F to 550°F in 5 degree increments.
   - Time of day, oven temperature, "BAKE", and "ON" display.
4. Press STOP TIME pad.
   - Current time of day, "STOP", "TIME", "BAKE", and "ON" display.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stop time displays.
   - Stop time can be set up to 11 hours 55 minutes ahead of current time of day.
6. Press COOK TIME pad.
   - "OVEN", "TIME", and "BAKE" display.
   - To view cook time later, press COOK TIME pad.
7. Press ▲ or ▼ pad until desired cooking time displays.
   - Maximum cooking time, "DELAY", "OVEN", "TIME", "HR", and "BAKE" display.
   - When start time is reached "DELAY" no longer displays and "ON" displays.
   - 10 minutes minimum cooking time.
   - Electronic range control calculates start time.
   - To view cook time, press COOK TIME pad.
   - When cooking time has elapsed, end-of-cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time-of-day.
   - Press OVEN CANCEL to stop end of cycle signal.

To Cancel Remaining Cooking Time
Press OVEN CANCEL pad.

Broiling

Preheating is not required when using broil.



WARNING

- To avoid risk of fire, do not line the broiler grid with foil. Foil may trap grease on top of grid close to element causing a fire.
- Never leave oven unattended while broiling. Overcooking may result in a fire.

- Oven door must be closed while broiling.
- Remove excess fat from meat before broiling. Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- Season meat after it has browned.
- Begin cooking using suggested rack levels in “Broiling Guide” section to test broiler results. If food is not browned enough, cook on a higher rack position. If food is too browned, cook on a lower rack position.
- All foods should be turned at least once except fish, which does not need to be turned.

1. Center food on broiling grid and pan, and place in oven.
   - Oven door must be closed while broiling.
2. Press BROIL pad.
   - “BROIL” and “---” displays.
3. Press ▲ or ▼.
   - Oven begins to broil automatically. “BROIL”, “ON”, and “HI” display.
4. Press OVEN CANCEL pad when finished.

Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate too much food residue has been left in oven or a failed gasket .
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of smoke damage or fire, clean excess spills from oven interior and under oven bottom before self-cleaning range. Wear hand protection to avoid injury from sharp edges.

1. Pull oven bottom forward and lift out of range.
2. Wipe out burner area with a cloth and warm soapy water.
3. Dry area thoroughly and replace oven bottom.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
   - Remove oven racks and cooking utensils from oven.
   - Clean excess spills from oven interior.
   - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
   - “CLEAN”, “TIME”, and “----” display.
3. Press ▲ or ▼ pad to adjust cleaning time.
   - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
   - Increase or decrease cleaning time by 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
   - Oven begins to clean. “HR”, “CLEAN, “TIME”, “CLEAN”, “LOCK”, and “ON” lights. “LOCK” flashes in display when automatic door latch is locking.
   - When cleaning time has elapsed, oven automatically turns off and display returns to time-of-day.
   - When oven cools to a safe temperature, door latch opens and “LOCK” light flashes while opening. After door latch opens, “LOCK” light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.Delayed Self-Cleaning

Delayed Self-Cleaning

- A small amount of smoke is normal when cleaning. Excessive smoke may indicate there is a faulty gasket or too much food residue has been left in oven.
- Clean oven before it gets too dirty. Wipe up large spills before self-cleaning.
- Do not use cleaning cycle if oven light cover is not properly in place.



WARNING

To avoid risk of smoke damage or fire, clean excess spills from oven interior and under oven bottom before self-cleaning range. Wear hand protection to avoid injury from sharp edges.

1. Pull oven bottom forward and lift out of range.
2. Wipe out burner area with a cloth and warm soapy water.
3. Dry area thoroughly and replace oven bottom.



CAUTION

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents or areas around vents during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

1. Prepare oven for self-cleaning.
   - Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
   - Clean excess spills from oven interior.
   - Remove items from range top and backguard. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
2. Press CLEAN pad.
   - “CLEAN”, “TIME”, and “----” display.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of cleaning time is displayed.
   - “3:00” displays when ▲ or ▼ is pressed.
   - Increase or decrease cleaning time in 5 minute increments.
   - Clean can be set from 2 to 4 hours. Minimum recommended cleaning time is 3 hours.
4. Press STOP TIME pad.
5. Press ▲ or ▼ pad until desired stopping time appears in display.
   - Starting time is automatically calculated based on amount of cleaning time and stop time.
   - “DELAY”, “CLEAN, “STOP”, “TIME”, “CLEAN”, and “LOCK” display. “LOCK” flashes in display when automatic door latch is locking.
   - To view remaining cleaning time, press and hold CLEAN pad.
   - To view calculated stop time, press STOP TIME pad.
   - When cleaning time has elapsed, oven automatically turns off and display returns to time-of-day. End-of-cycle signal sounds.
   - When oven cools to a safe temperature, door latch opens and “LOCK” light flashes while opening. After door latch opens, “LOCK” light no longer displays and door can be opened.

Interrupt Self-Clean Cycle

1. Press OVEN CANCEL pad.
2. When oven has cooled to a safe temperature, door will unlock and can be opened.

Child Lock Out

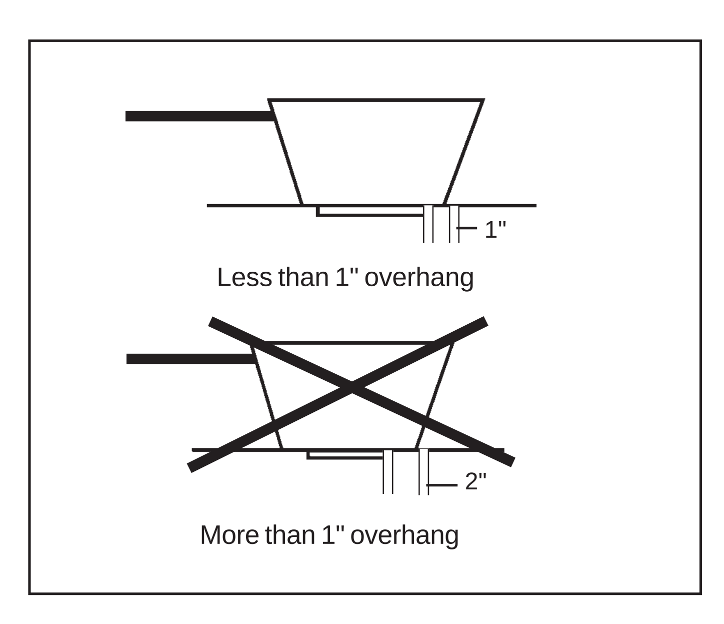
This feature disables oven control. Surface elements can be used while child lock out is on.

1. Press and hold BAKE and CLOCK pads simultaneously.
   - “OFF” displays briefly.
2. Repeat step 1 to cancel child lock.

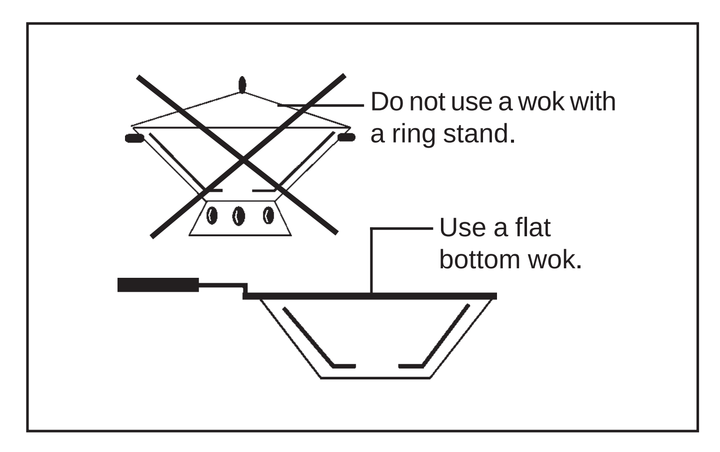
Cooking Guide

Utensils

- Use proper pan size. Do not use utensils that overhang burner grate by more than 1 inch.



- Use care when using glazed cooking utensils. Some glass, earthenware, or other glazed utensils break due to sudden temperature changes.
- Select utensils without broken or loose handles. Handles should not be heavy enough to tilt pan.
- Select utensils with flat bottoms.
- Do not use a wok with a ring stand.

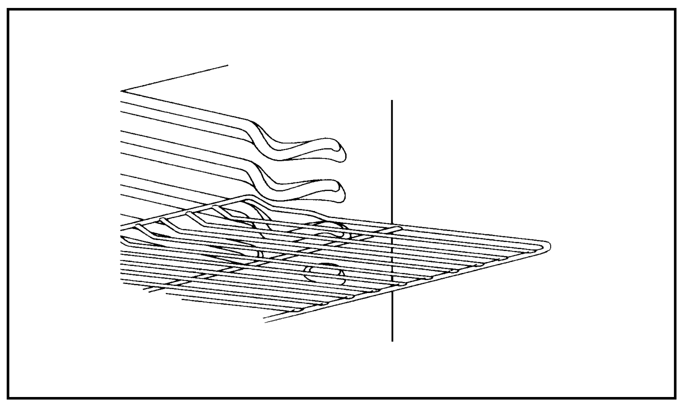


Follow these recommendations only as a guide for times and temperature. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time. When roasting, choose rack position based on size of food item.

Oven Rack Placement

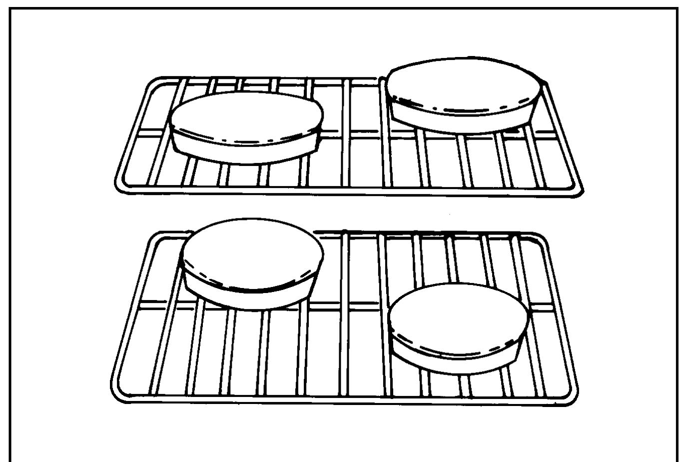
Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



Pan Placement

- Keep pans and cookie sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Baking Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking Time** (Minutes)
Angel Food Cake	350	28–50
Biscuits	350–375	8–16
Muffins	375–400	17–23
Cookies	325–350	7–18
Cupcakes	325–375	15–20
Brownies	325–350	25–35
Layer Cakes	325–350	20–30
Pound Cake	325	40–60
Fresh Pies	375–425	35–50
Nut Bread	350	45–55

Broiling Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results close oven door and always check food at minimum time.

Food	**Thickness** (Doneness)	**Rack position** (1=Highest 6=Lowest)	**Cooking time** (Minutes)
Beef Steak	1" (med.)	3	14–16
Beef Steak	1" (well)	3	23
Beef Steak	1½" (med.)	3	23–28
Beef Steak	1½" (well)	3	33
Beef ground	(¾"–1")	4	12–17
Fish Fillets and Steaks		4	15–20
Pork Chops or Steak	1"	3	15–16
Pork Chops or Steak	1½"	3	23–28
Bacon		4	12–17
Ham Slice (pre-cooked)	½"	3	20–25
Ham Slice (pre-cooked)	1"	3	25–30

Poultry Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Hours)
Whole Chicken (4 lbs to 5 lbs)	375	1½–1¾
Whole Chicken (Over 5 lbs)	375	1¾–2
Turkey (6 lbs to 8 lbs)	325	3½–4
Turkey (8 lbs to 12 lbs)	325	4–4½
Turkey (12 lbs to 16 lbs)	325	5½
Turkey (16 lbs to 20 lbs)	325	5½–7
Turkey (20 lbs to 22 lbs)	325	7–8½
Duck (3 lbs to 5 lbs)	325	1½–2

Beef and Pork Roasting Guide

Follow these recommendations only as a guide for times and temperatures. Times, rack position, and temperatures may vary depending on conditions and food type. For best results, always check food at minimum time.

Food	**Oven Temperature** (°Fahrenheit)	**Cooking time** (Minutes per pound)
Beef Roast (Rare)	325	20–25
Beef Roast (Medium)	325	26–30
Beef Roast (Well)	325	33–35
Rolled Roast (Rare)	325	32–36
Rolled Roast (Medium)	325	36–40
Rolled Roast (Well)	325	43–45
Fresh Whole Ham	325	22–28
Pork Loin	325	35–40
Pork Shoulder, Butt	325	40–45
Pork Picnic Shoulder	325	35–40
Mild Cured Ham Picnic, Shoulder	350	30–35

Care and Cleaning

Cleaning

Part	Materials to Use	General Directions
Burner Caps and Grates	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water, and non-abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly.
Hard to Clean Burner Caps and Grates	½ Cup Ammonia	Place burner caps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. Do not pour ammonia into bag. Ammonia must remain in cup. To avoid rust, do not soak grates in ammonia. Close bag tightly and leave grate and caps overnight. Before bag is opened turn face away to avoid breathing or eye contact with fumes. Remove burner caps and grates from bag and rinse. Clean according to instructions above.
Broiler Pan and Grid	Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not let soiled pan and grid stand in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. The broiler pan and grid may also be cleaned in the dishwasher.
Control Knobs	Mild Soap and Water	Pull off knobs. Wash gently but do not soak. Dry and return controls to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on shaft.
Inside Oven Door	Soap and Water	Clean the outside of the door and the window area with warm soapy water. Do not clean the oven door gasket. Gasket should not be moved while cleaning. Avoid getting any cleaning materials on gasket.
Outside Finish	Soap and Water	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Oven Interior Surfaces	Soap and Water	Cool before cleaning. Frequent wiping with mild soap and water prolongs time between self-cleanings. Be sure to rinse thoroughly.
Oven Racks and Storage Drawer	Soap and Water	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove the drawer and racks for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.
Drip Pans	Soap and a Non-abrasive Plastic Scouring Pad	Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan stand for a few minutes. Wash or scour if necessary. Rinse and dry. Broiler pan can also be cleaned in dishwasher.

Removing Oven Door

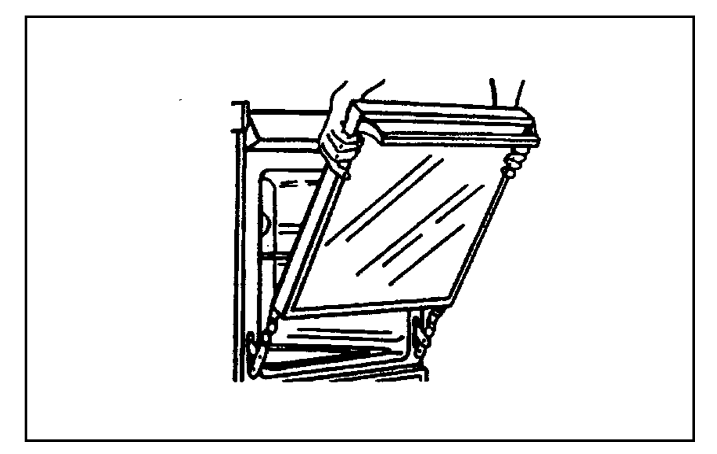


CAUTION

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Avoid placing hands in hinge area when door is removed. Hinge can snap closed and pinch hands.
- Do not scratch or chip glass, or twist door. Glass may break suddenly.
- Replace door glass if damaged.
- Do not lift door by handle. Glass can break.

1. Open door to first stop.
2. Remove screws on side of oven door (one on each side).
   - Oven doors are attached with a screw on each side of lower oven door.
3. Grasp door firmly on each side and lift upward until door is off hinges.
   - Do not lift door by handle. Glass can break.
   - Only push hinges closed once oven door is removed if necessary. Use both hands when closing hinge. Hinge snaps closed.



Replacing Oven Light Bulb

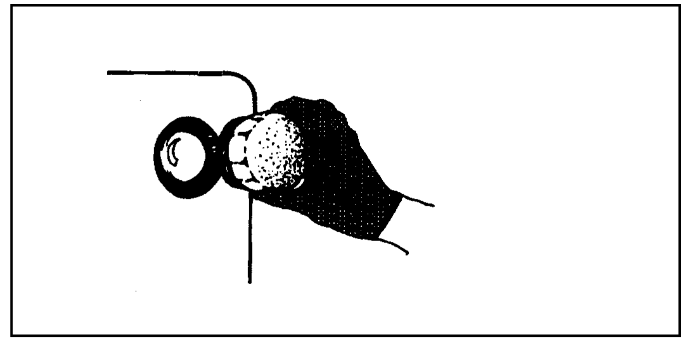


WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock, disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.

- Before replacing light bulb make sure bulb is cool.
- Wear protective gloves.
- Do not operate oven without bulb and cover in place.

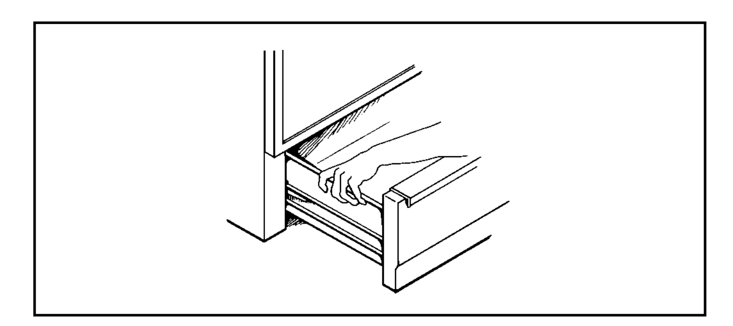
1. Disconnect electrical supply.
   - Remove oven door if desired.
2. Unscrew light bulb cover and then light bulb counterclockwise.
   - Replace light bulb with 120 volt, 40 watt appliance bulb.
   - Do not overtighten bulb or light bulb cover. They may be difficult to remove later.



3. Replace light bulb cover and oven door before use.
4. Reconnect power supply.

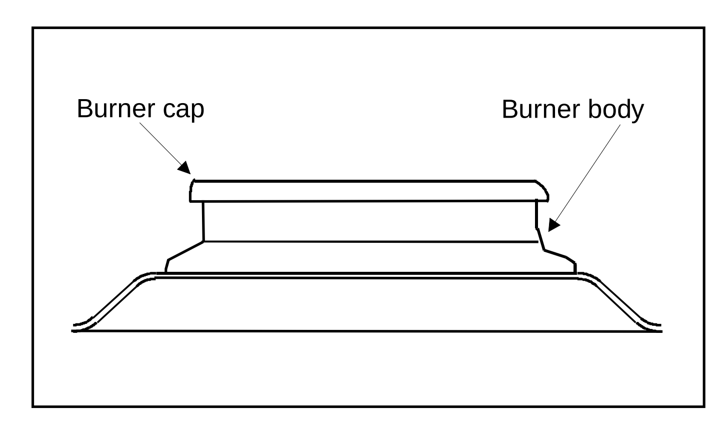
Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Grasp drawer sides near back of drawer.
3. Lift up and out.
   - Reverse to reinstall.



Replacing Burner Caps

To replace burner caps after cleaning, make sure cap is dry, properly aligned, and leveled. Pegs in the burner body fit into recess in underside of burner cap. Burner cap must be correctly seated on burner body for proper operation of burner. Burner will not burn properly if wrong size burner cap is placed on wrong size burner body. Check for ignition after placement.



Replacing Drip Pans

Drip pans may be removed for cleaning. When replacing drip pans after cleaning, holes in drip pan must match properly with burners. Drip pans will fit properly only one way.

Problem	Check
Oven light not working	Check for loose bulb. Check for burned out bulb; replace with 40 watt appliance bulb.
Oven not heating	Turn on surface burners to confirm gas is supplied to range. Confirm range is plugged in and circuit breaker is not tripped.
Oven door will not open	Wait for oven to cool. Door latch will release automatically.
Range top gets warm during use	This is normal.
Oven temperature is not accurate	Store bought oven thermometers do not measure oven temperature accurately. An accurate digital thermometer is necessary to calibrate oven. Check for blocked heat vents. Aluminum foil alters oven temperature. Confirm correct utensil is used for cooking.
Oven cycles on and off	This is normal when baking or roasting.
Self-clean cycle not working	Confirm oven door is closed.
Surface burner not lighting	Confirm cap is properly placed. Verify drip pan is properly positioned in pan section. See “Care and Cleaning” section.

Adjusting Oven Temperature

Oven temperature has been factory calibrated and tested. If oven consistently over or under cooks food, adjust thermostat. Oven tempurature can be increased or decreased 35°F. To avoid over adjusting oven, move temperature 5°F each time.

1. Push BAKE pad.
2. Press ▲ pad until an oven temperature greater than 500°F shows in display.
3. Immediately push and hold, approximately 5 seconds, BAKE button until "00" appears in display.
4. Press ▲ or ▼ pad knob to adjust oven temperature.
   - To increase oven temperature (for a hotter oven), Press ▲ or ▼ pad until a positive number appears in display.
   - To decrease oven temperature (for a cooler oven), Press ▲ or ▼ pad until a negative number appears in display.
5. Press OVEN CANCEL pad to save adjustment.
   - Setting is saved if power fails or is disconnected.

Common Questions

Should a fan turn on while oven is warm?

- A fan can come on at any time to cool internal components.

Should the oven maintain a constant temperature on an oven thermometer?

- To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off. The temperature may vary up to 25°F higher or lower than the oven temperature set on the control.

Is there a problem if the oven smokes the first few times it is turned on?

- Some minor smoking is normal when using oven first few times.

Should there be an odor or smoke while self-cleaning the oven?

- There may be some smoke and odor during cleaning cycles. If there is excessive smoke or odor, too much soil remains in the bottom of the oven. If the oven smokes excessively, turn off the oven, wait for the oven to cool and wipe away the excess soil. Reset the clean cycle.

Service Tones and Codes

Electronic range control has a self-diagnostic system. Self-diagnostic system sounds a series of short, rapid beeps and shows a "F-code" in display when there is a problem. When electronic range control signals a problem, follow steps listed below.

1. Record "F-code" shown.
   - F1—pad malfunction
   - F2—high oven temperature
   - F3—temperature sensor malfunction
   - F4—temperature circuit malfunction
   - F5—control malfunction
   - F7—door lock malfunction
   - F9—door lock or oven door not completely closed
2. Press TIMER ON/OFF pad or disconnect electrical supply.
   - Disconnecting electrical supply eliminates "F-code". If failure continues, contact an authorized servicer.
3. Contact an authorized servicer to check range.

Amana® COOKING PRODUCTS (excluding wall ovens)

FULL ONE YEAR WARRANTY
LIMITED SECOND YEAR WARRANTY ON ALL PARTS
LIMITED THIRD THRU FIFTH YEAR WARRANTY ON GLASS/CERAMIC TOP, ELECTRIC SURFACE ELEMENTS, OR GAS SURFACE BURNERS

FIRST YEAR
Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana, Iowa) which proves to be defective as to workmanship or materials.

SECOND YEAR
Amana Appliances will provide replacement part, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement glass/ceramic cooktop, part only (f.o.b. Amana, Iowa), which proves defective as to workmanship or materials.

THIRD THRU FIFTH YEAR
Amana Appliances will provide replacement electric surface elements or gas surface burners, part only (f.o.b. Amana, Iowa)), which proves defective as to workmanship or materials.

OWNER'S RESPONSIBILITIES:
- Provide any defective part to an authorized Amana servicer.
- Provide proof of purchase.
- Provide normal care and maintenance, including cleaning as instructed in owner's manual.
- Replace owner replaceable items where directions appear in the owner's manual.
- Make product accessible for service.
- Pay for premium service costs for service outside servicer's normal business hours.
- Pay for service calls related to product installation and customer education.
- Pay for servicer’s labor and travel expenses under limited warranty provisions.

ITEMS NOT COVERED:
- Normal product maintenance and cleaning.
- Light bulbs.
- Damages which occur in shipment.
- General rebuilding or refurbishing that is not a legitimate warranty repair.
- Failures caused by:
  - Unauthorized service.
  - Grease or other material buildup due to improper cleaning or maintenance.
  - Accidental or intentional damage.
  - Connection to an improper gas or power supply.
  - Acts of God.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

WARRANTY LIMITATIONS:
- Begins at date of original purchase.
- Product used on a commercial, rental, or leased basis are not covered by this warranty.
- Applies to product used within the United States or in Canada if product has appropriate agency listing when shipped from the factory.
- Service must be performed by an authorized Amana servicer.
- Adjustments covered during first year only.

WARRANTY IS VOID IF:
- Serial plate is defaced.
- Product is altered by user.
- Product is not installed or used according to manufacturer's instructions.

IN NO EVENT SHALL AMANA APPLIANCES BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES*
*This warranty gives you specific legal rights and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages so this exclusion may not apply to you.

For answers to questions regarding the above or to locate an authorized Amana® servicer, contact:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 inside U.S.A.
1-319-622-5511 outside U.S.A.

Índice

Identificación del modelo

Complete la tarjeta de registro que se adjunta y devuélvala enseguida. Si esta tarjeta no está, llame al Departamento de Asuntos del Cliente al 1-800-843-0304 dentro de los EE.UU., o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. Cuando se ponga en contacto con Amana, proporcione la información sobre el producto. Dicha información se encuentra en la placa de identificación del producto que se localiza en el marco del horno atrás de la gaveta de almacenaje. Anote la siguiente información:

Número de modelo: ______________________________
Número de fabricación: ___________________________
Número de serie o S/N: ___________________________
Fecha de compra: _______________________________
Nombre y dirección del distribuidor: ________________
____
____

Guarde una copia de la factura de venta para una futura referencia o en caso de que necesite un servicio de garantía. Si tiene alguna pregunta o para localizar a un técnico autorizado de servicio, llame al 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) dentro de los EE.UU. o al 1-319-622-5511 fuera de los EE.UU. Un técnico autorizado de servicio debe efectuar el servicio de garantía. Amana también recomienda ponerse en contacto con un técnico autorizado si necesita servicio después de que caduque la garantía.

Plan de servicio extendido Asure™

Amana ofrece un servicio de protección a largo plazo para su nueva estufa. El Plan de servicio extendido Asure™ está diseñado especialmente para complementar la excelente garantía de Amana. Asure™ le proporciona una económica protección por hasta 3 años adicionales. Este plan cubre piezas, mano de obra y gastos de transportación. Llame al 1-319-622-5511 para solicitar más información.

Instrucciones importantes de seguridad



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de que la estufa se ladee, debe asegurarla con el(los) soporte(s) estabilizador(es). Para asegurarse de que dicho(s) soporte(s) se instaló(aron) adecuadamente, saque la gaveta de almacenaje y vea debajo de la estufa con la ayuda de una linterna. El(los) soporte(s) debe(n) estar embragado(s) en la esquina posterior de la estufa.





- TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN LADEAR
- PODRÍAN OCASIONARSE LESIONES PERSONALES
- INSTALE EL(LOS) SOPORTE(S) ESTABILIZADOR(ES) QUE VIENE(N) CON LA ESTUFA
- VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN



ADVERTENCIA

Para evitar lesiones personales, no se siente, pare o apoye en la puerta ni en la gaveta del horno.



ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica, lesiones personales o la muerte, asegúrese que su estufa haya sido conectada a tierra correctamente, y siempre desconéctela del suministro eléctrico principal antes de realizar en ella cualquier tipo de servicio.



ADVERTENCIA

Este artículo de gas contiene o produce una o más sustancias químicas que pueden causar la muerte o enfermedades graves y que se conocen en el Estado de California por causar cáncer, defectos congénitos u otros daños en el sistema reproductivo. Para reducir el riesgo que representan las sustancias presentes en el combustible o producidas por la combustión de éste, asegúrese de que este artículo esté instalado, operado y mantenido de acuerdo con las instrucciones que este folleto contiene.



PRECAUCIÓN

No obstruya el flujo del aire de combustión ni el de ventilación.



ADVERTENCIA

Para evitar la muerte, lesiones personales o daños a la propiedad, se deben seguir exactamente las indicaciones que este manual contiene. No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de este o de cualquier otro artículo electrodoméstico.

QUÉ HACER SI PERCIBE OLOR A GAS

- No trate de encender ningún artículo electrodoméstico.
- No oprima ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono del edificio.
- Llame inmediatamente a su distribuidor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del distribuidor de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con el distribuidor de gas, llame al departamento de bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio o un distribuidor de gas deben hacer la instalación y el servicio.

TODOS LOS ARTÍCULOS

1. Instalación adecuada. Asegúrese que un técnico calificado instale y conecte a tierra adecuadamente su estufa.
2. Nunca use su estufa para calentar una habitación.
3. No deje solos a los niños. Los niños no se deben dejar solos ni desatendidos en el área donde se está usando la estufa. Nunca les permita sentarse ni pararse en ninguna parte de la estufa.
4. Use ropa adecuada. Cuando use la estufa no use ropa holgada ni adornos colgantes.
5. Servicio realizado por el usuario. No repare ni reemplace ninguna pieza de la estufa a menos que así lo recomiende específicamente en el manual. Todas las demás operaciones de servicio se deben referir a un técnico calificado.
6. Almacenaje de materiales en o dentro de la estufa. No se deben almacenar materiales inflamables en un horno ni cerca de las unidades superficiales.
7. No use agua para extinguir incendios causados por grasa. Sofoque el fuego o la flama, o use extinguidores con sustancias químicas secas o de tipo espuma.
8. Use solo agarracazuelas secos. Los agarracazuelas húmedos o mojados en contacto con superficies calientes pueden producir vapor y ocasionar quemaduras. No deje que el agarracazuelas entre en contacto con la flama. No use toallas ni paños voluminosos.

HORNO DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

1. No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para el buen sellado de la misma. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover este empaque.
2. No use limpiadores para hornos. No debe usar ninguna clase de limpiadores comerciales para hornos ni recubrimientos protectores para el forro del horno, en o alrededor de cualquier parte del forro.
3. Limpie solo las piezas listadas en el manual. Vea la sección “Limpieza”.
4. Antes de la limpieza automática del horno saque la bandeja para tostar, las parrillas del horno y otros utensilios.
5. Quite todos los artículos de la superficie de la estufa y del protector posterior.

UNIDADES SUPERFICIALES PARA COCINAR

1. Use un utensilio de tamaño adecuado. Esta estufa está equipada con uno o más quemadores superficiales de diferente tamaño. Seleccione utensilios con fondo plano lo suficientemente grandes para cubrir la flama del quemador superficial. Con el uso de utensilios más pequeños se expondrá una parte de la flama del quemador al contacto directo, lo que puede ocasionar la inflamación de la ropa. La relación adecuada de utensilio a quemador también aumentará la eficiencia.
2. Nunca deje los quemadores superficiales desatendidos cuando estén en los ajustes de calor más altos. Los derrames producto de la ebullición pueden producir humo o residuos grasosos que se pueden inflamar.
3. Utensilios esmaltados para cocinar. Solamente cierto tipo de utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros utensilios esmaltados se pueden calentar en la superficie de la estufa sin que se rompan debido a un cambio repentino de la temperatura.
4. Los mangos de los utensilios se deben voltear hacia adentro y no deben extenderse sobre quemadores superficiales adyacentes. Reduzca el riesgo de sufrir quemaduras, inflamación de materiales inflamables y derrames debidos a un contacto involuntario con el utensilio. Coloque el mango del utensilio de manera que esté hacia adentro, y que no se extienda sobre quemadores superficiales adyacentes.

HORNO

1. Tenga cuidado al abrir la puerta. Deje que el aire o el vapor caliente se escape antes de sacar o meter alimentos.
2. No caliente recipientes que tengan alimentos y que estén cerrados. La acumulación de presión puede causar que el recipiente explote y ocasionar lesiones personales.
3. Forros protectores. No utilice papel de aluminio para forrar la parte inferior del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría dar como resultado riesgo de descarga eléctrica o de fuego.
4. Mantenga los orificios de ventilación del horno sin obstrucciones.
5. Colocación de las parrillas del horno. Siempre coloque las parrillas del horno en el lugar deseado cuando el horno esté frío. Si se quita una parrilla mientras el horno está caliente, no permita que el agarracazuelas entre en contacto con las superficies calientes del horno.

CAMPANAS DE VENTILACIÓN

1. Limpie frecuentemente las campanas de ventilación. No permita la acumulación de grasa en la campana ni en el filtro.
2. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, apague el ventilador. El ventilador, si está operando, puede extender la flama.

En caso de incendio

Pueden ocurrir incendios a causa del cocido excesivo de los alimentos o de la presencia de grasa en exceso. Aunque es muy poco probable que se produzca un incendio, si ocurre uno proceda de la siguiente manera:

Fuego en los quemadores superficiales

1. Sofoque el fuego con una tapa no inflamable o con bicarbonato de sodio, o use un extinguidor Clase ABC o BC. No use agua, sal ni harina.
2. Tan pronto como sea seguro hacerlo, apague los controles de los quemadores superficiales.
   - Como precaución adicional, interrumpa el suministro de gas y la energía eléctrica en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.

Fuego en el horno

1. Si ve que sale humo del horno, no abra la puerta del horno.
2. Apague el control del horno.
3. Como precaución adicional, interrumpa el suministro de gas y la energía en el disyuntor principal o en la caja de fusibles.
4. Encienda el ventilador para eliminar el humo.
5. Permita que los residuos de alimentos o la grasa se quemen en el horno.
6. Si persisten el humo y el fuego llame al departamento de bomberos.
7. Si hay algún daño en los componentes, llame a un técnico de servicio autorizado para que de servicio o repare la estufa antes de volver a usarla.

Precauciones

- No cocine alimentos directamente en la superficie de la estufa, siempre use utensilios para cocinar.
- No mezcle productos domésticos de limpieza. Las mezclas de productos químicos pueden dar resultados indeseables o hasta peligrosos.
- No ponga artículos de plástico sobre áreas para cocinar que estén calientes. Se pueden pegar y fundir.
- No deslice objetos ásperos en la superficie de la estufa, ya que se pueden ocasionar rayones o marcas en el metal.
- No use esponjas ni paños de la cocina húmedos para limpiar la superficie de la estufa cuando esté caliente.
- No caliente grasa a menos que usted esté cerca. La grasa se puede inflamar si se calienta en exceso al derramarse sobre superficies calientes.
- No permita que el líquido de los alimentos se evapore ya que se podría ocasionar daño a las superficies para cocinar y al utensilio.
- No utilice la superficie de la estufa como tabla para cortar.

Material de embalaje

Quite todo el material de embalaje que protege a la estufa. Los residuos de la cinta adhesiva se pueden quitar con un paño suave y con alcohol.

Ubicación de la estufa



ADVERTENCIA

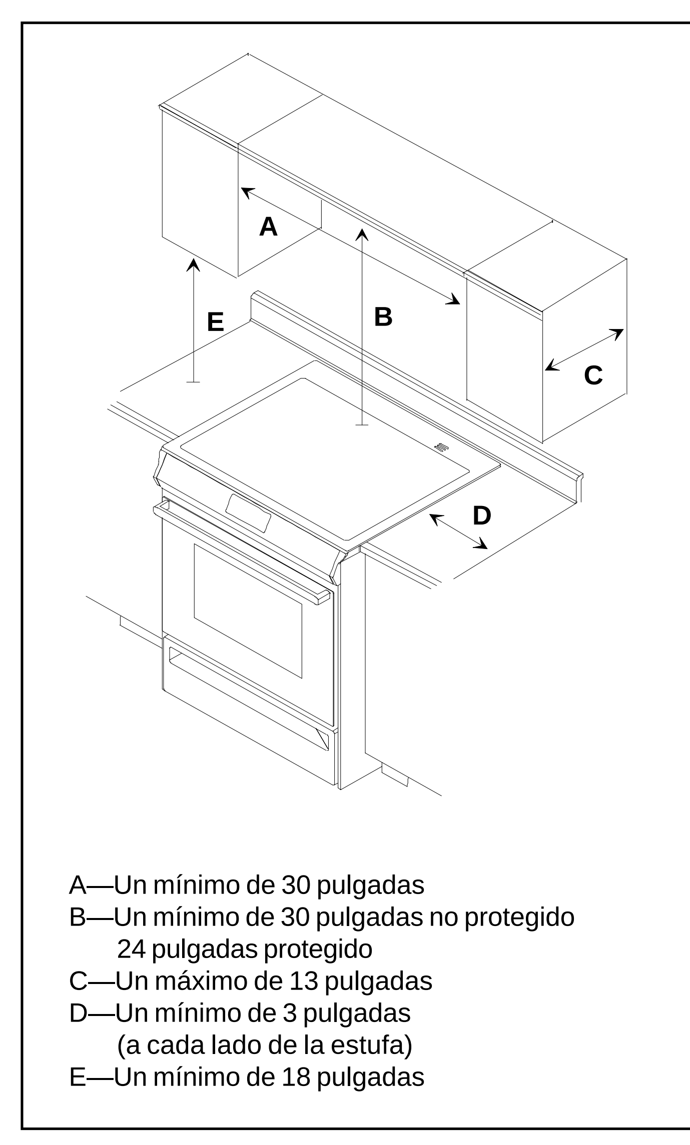
Para evitar quemaduras o incendio al tratar de alcanzar algún objeto sobre los quemadores superficiales calientes, se debe evitar que haya espacios de almacenaje en la parte del gabinete que se localiza arriba de la estufa. Si se va a proporcionar espacio de almacenaje en el gabinete, se puede reducir el riesgo mencionado instalando una campana para la estufa que se proyecte horizontalmente un mínimo de 5 pulgadas más allá de la parte inferior del gabinete.

Seleccione la ubicación con base en los siguientes factores.

- Las corrientes de aire causadas por el sistema de calentamiento o de acondicionamiento de aire doméstico, así como las provocadas por puertas y ventanas abiertas, pueden cambiar el patrón del aire de ventilación. No se debe colocar la estufa cerca de ventanas ni de puertas.
- Asegúrese que hay un espacio adecuado para la instalación.
- Lea cuidadosamente todas las instrucciones antes de comenzar la instalación.
- Se debe tapar cualquier abertura en la pared que se encuentra detrás de la estufa y en el suelo debajo de la estufa.
- La instalación de artículos electrodomésticos diseñados para su instalación en casas prefabricadas (móviles), debe cumplir con el Título 24 CFR, Parte 3280 de Manufactured Home Construction and Safety Standard (Norma de seguridad y construcción de casas prefabricadas) [Anteriormente Título 24, HUD (Parte 280) de Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety] o cuando tal norma no sea aplicable, la norma ANSI A225.1 de Standard for Manufactured Home Installations y la norma ANSI/NFPA 501A de Manufactured Home Installations, Sites, and Communities, o con los códigos locales.

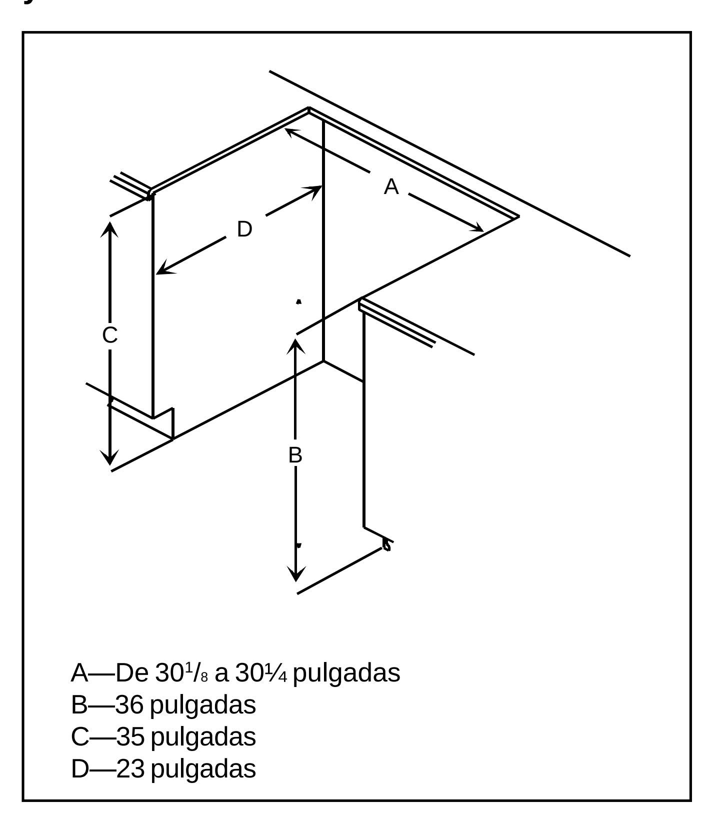
Distancia mínima a superficies combustibles

- La distancia mínima a la pared posterior es de ½ pulgada.
- La distancia mínima a una pared vertical a la derecha o a la izquierda que se extienda sobre la superficie para cocinar es de 3 pulgadas.
- La distancia mínima al mostrador/gabinete a cada lado es de 0 pulgadas.
- Una distancia mínima de 30 pulgadas entre la superficie superior para cocinar y la parte inferior de un gabinete de madera o de metal no protegido.
- Una distancia mínima de 24 pulgadas entre la superficie para cocinar y el gabinete de madera o de metal protegido que se encuentre arriba de la estufa. La parte inferior del gabinete debe estar protegida con cartón grueso de al menos ¼ de pulgada de ancho, con acero laminado MSG no menor del No. 28, acero inoxidable de .015 pulgadas de ancho, aluminio de .024 pulgadas de ancho o cobre de 0.020 pulgadas de ancho.



A—Un mínimo de 30 pulgadas
B—Un mínimo de 30 pulgadas no protegido
24 pulgadas protegido
C—Un máximo de 13 pulgadas
D—Un mínimo de 3 pulgadas
(a cada lado de la estufa)
E—Un mínimo de 18 pulgadas

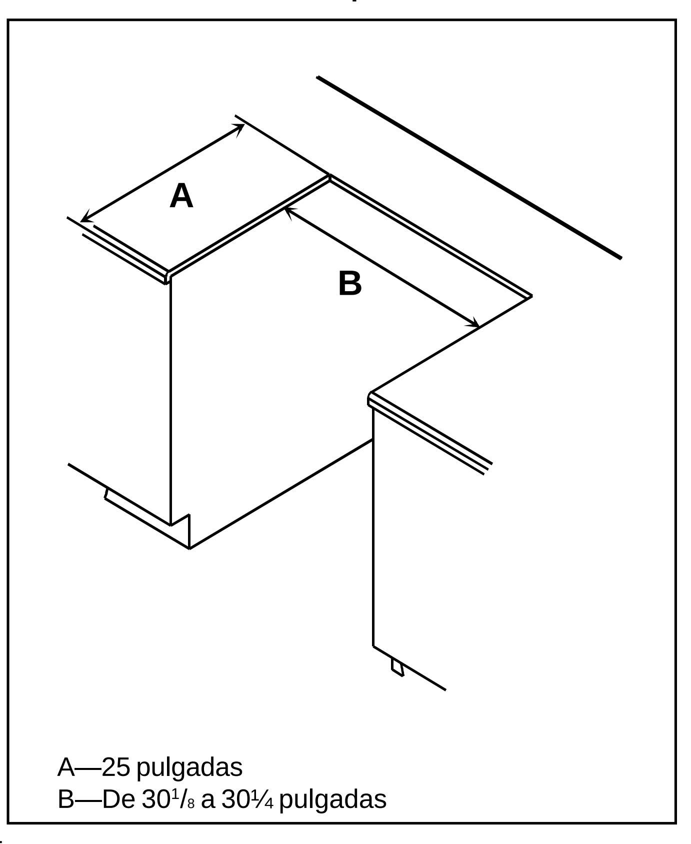
Altura y profundidad del gabinete estándar y del mostrador



A—De 30⅛ a 30¼ pulgadas
B—36 pulgadas
C—35 pulgadas
D—23 pulgadas

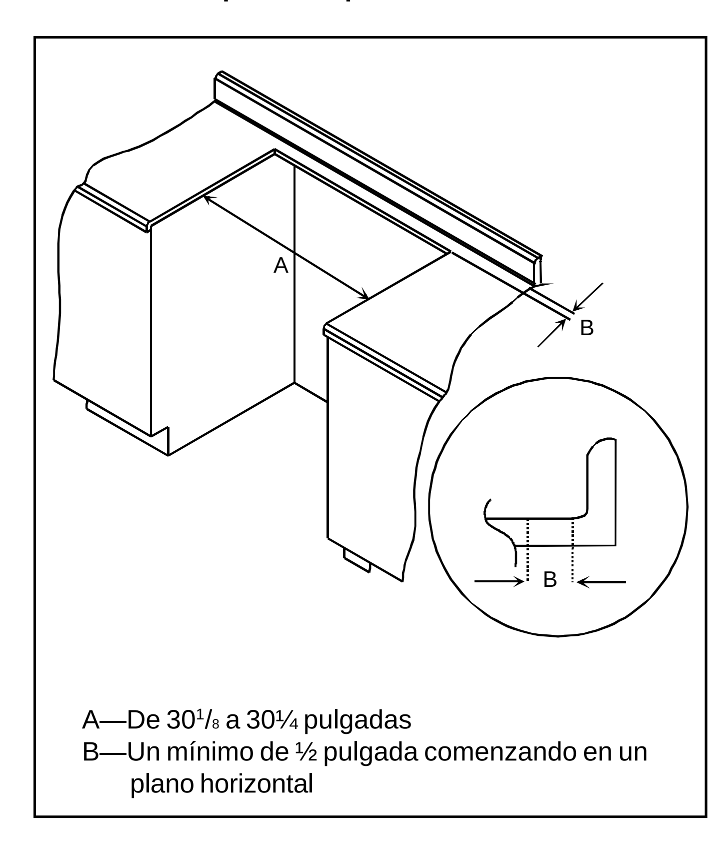
Abertura del mostrador

Instalación en mostrador tipo isla



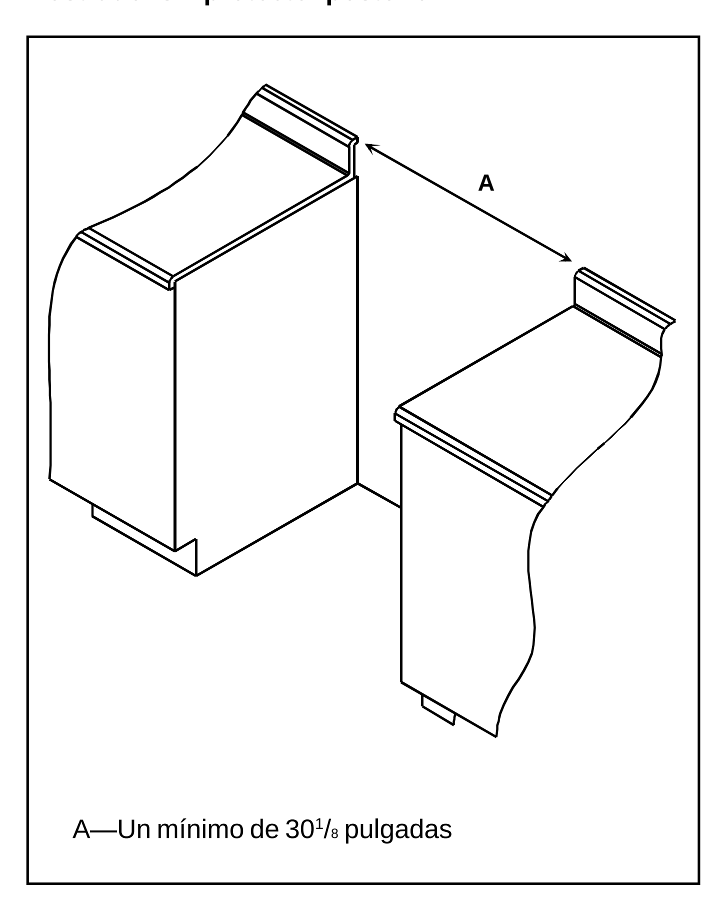
A—25 pulgadas
B—De 30⅛ a 30¼ pulgadas

Mostrador con protector posterior



A—De 30 1/8 a 30¼ pulgadas
B—Un mínimo de ½ pulgada comenzando en un plano horizontal

Mostrador sin protector posterior



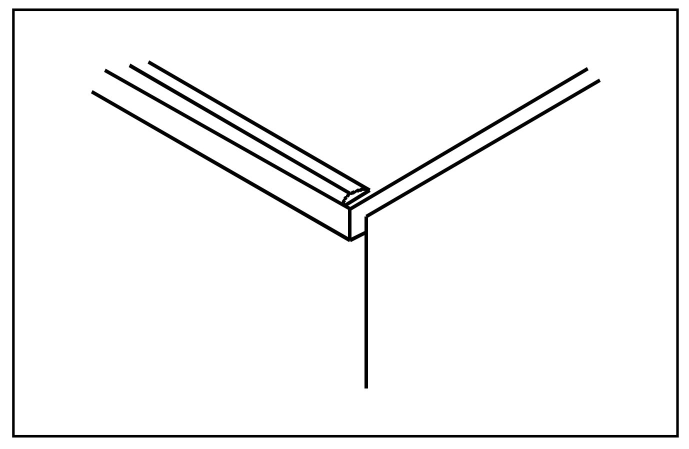
A—Un mínimo de 30 1/8 pulgadas

Juego de protección posterior

Juego de protección posterior AXF100 disponible en W: (Blanco), E: (Ébano), o L: (Almendra). Para comprar un juego de protección posterior póngase en contacto con un distribuidor autorizado Amana.

Borde frontal del mostrador

Es posible que se requiera cortar el borde frontal del mostrador para que quepa una estufa de 31 pulgadas de ancho. Deje ½ pulgada a cada lado para la superposición de la estufa y el mostrador.



Altura irregular de gabinetes y mostradores

Los mostradores como por ejemplo los de azulejos de cerámica pueden hacer que el gabinete y el mostrador tengan una altura mayor de 36 pulgadas. Cuando el mostrador tiene una altura mayor que 36 pulgadas siga las instrucciones que se presentan a continuación.

1. Eleve las patas de nivelación hasta el nivel máximo.
2. Mida la distancia desde el piso hasta la parte superior de la estufa. Si la medida es menor que la altura del mostrador, se debe colocar una cuña en el piso.
3. Coloque una cuña en el piso usando una pieza de madera contrachapada del mismo tamaño que la abertura de la estufa. Fije la madera al piso. La madera debe estar tan fija como el piso original.
4. Instale un soporte estabilizador y coloque la estufa en su lugar.
    - Vea la sección “Instalación del soporte estabilizador”.

Requerimientos para las conexiones eléctricas



ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica grave o daños a la propiedad, no corte ni quite el tercer conductor (conexión a tierra) del enchufe eléctrico. Se debe usar un sistema conductor con conexión a tierra de 3 alambres. Si se confía en el conector flexible, en la tubería rígida o en cualquier otra parte de la línea de suministro de gas como la conexión a tierra, se puede ocasionar fuego, descarga eléctrica y/o una operación errática de control.

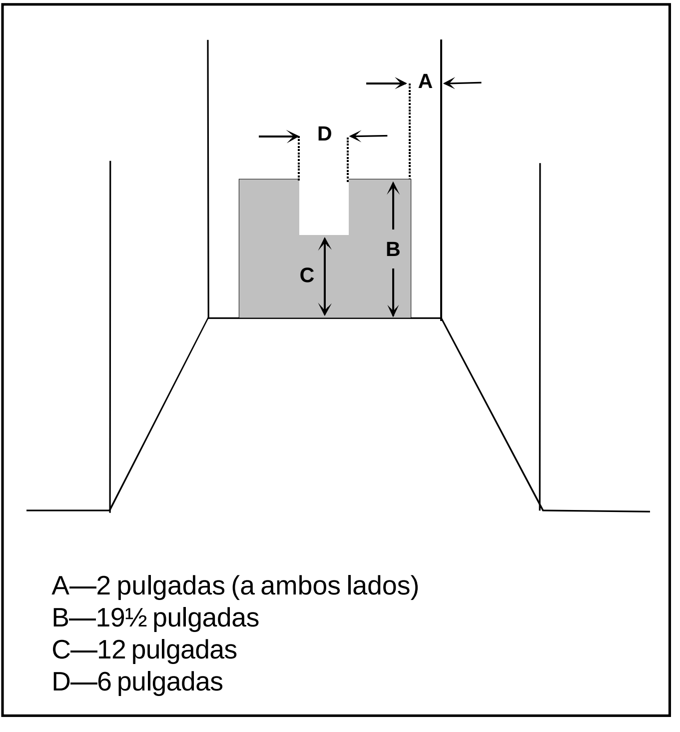
La estufa debe estar eléctricamente conectada a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de ellos, con la norma ANSI/NFPA No. 70, última edición del Código Eléctrico Nacional. En Canadá, las conexiones eléctricas se deben hacer de acuerdo con la norma CSA C22.1 del Código Eléctrico Canadiense.

Use un enchufe dedicado de tres conductores de 120 voltios y 60 hertzios protegido por un disyuntor de 15 amperios o un fusible de acción retardada. Un electricista calificado debe confirmar que el tomacorriente está conectado a tierra adecuadamente.

Si se cuenta con un tomacorriente de dos conductores, el propietario de la estufa debe reemplazar este tomacorriente antes de usar la estufa. No corte el cable, use un adaptador para el enchufe, quite el conductor a tierra ni use un cable de extensión.

Distancia de las conexiones eléctricas

Las conexiones eléctricas se deben localizar en el área sombreada que se muestra en la siguiente figura. La conexión eléctrica no debe interferir con la conexión del sistema de gas.



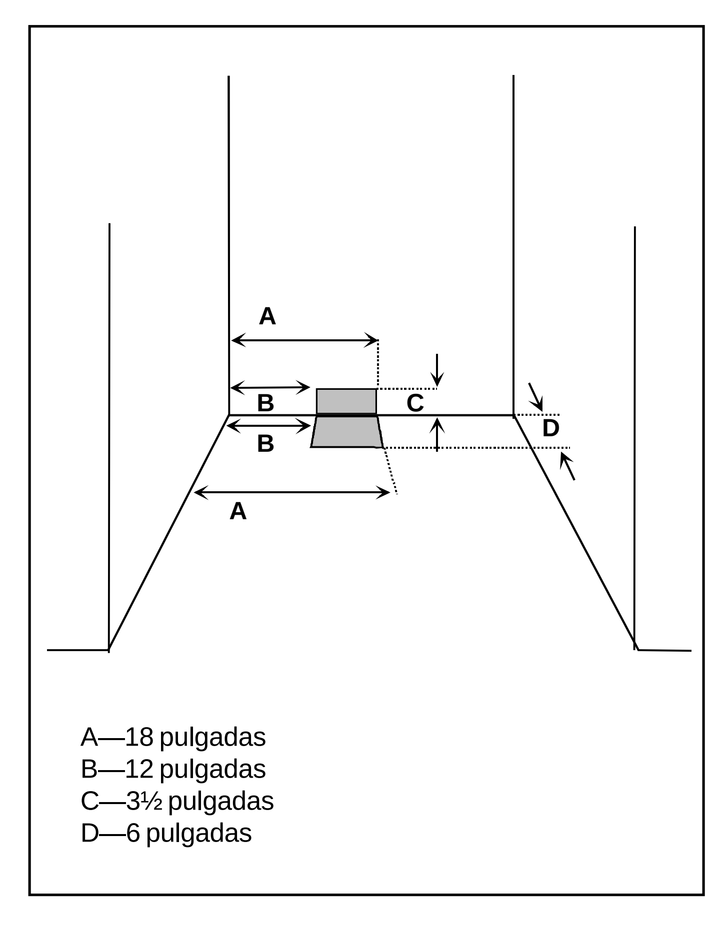
A—2 pulgadas (a ambos lados)
B—19½ pulgadas
C—12 pulgadas
D—6 pulgadas

Requerimientos para la conexión al sistema de gas

Antes de conectar esta estufa al sistema de tubería del suministro de gas, verifique que la instalación cumple con los requerimientos de los códigos locales, o en ausencia de estos, con la norma ANSI Z223.1 última edición del Código Nacional de Gas Combustible. En Canadá la instalación debe cumplir con los códigos locales o con la norma CAN/CGA-B149.1 del Código de Instalación de Gas Natural actual.

Ubicación del suministro de gas

El suministro de gas se debe colocar en el área sombreada que se muestra en la siguiente figura. La conexión del sistema de gas no debe interferir con la eléctrica.



A—18 pulgadas
B—12 pulgadas
C—3½ pulgadas
D—6 pulgadas

Conversión de gas natural a gas propano

Esta estufa sale de la fábrica ajustada para usarse con gas natural. Si se usa gas LP o propano, se debe hacer la conversión en la estufa.

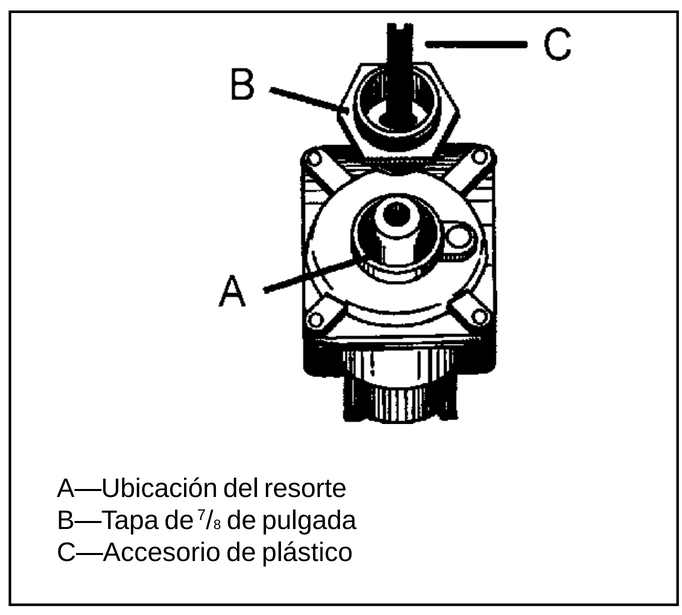


ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica que pueda ocasionar una lesión personal o la muerte, desconecte el suministro eléctrico principal a la estufa antes de darle servicio.

Conversión del regulador de presión Tipo 1 para usarse con gas LP/Propano

1. Quite la tapa del regulador de presión usando una llave de 7/8 de pulgada.
2. Quite el accesorio de plástico de la tapa del regulador de presión.
   - El accesorio de plástico encaja ajustadamente en la tapa.
3. Invierta el accesorio de plástico y cuidadosa y firmemente empújelo en el orificio de la tapa del regulador de presión.
   - La tapa debe mostrar “LPG10” ó “LP10”.

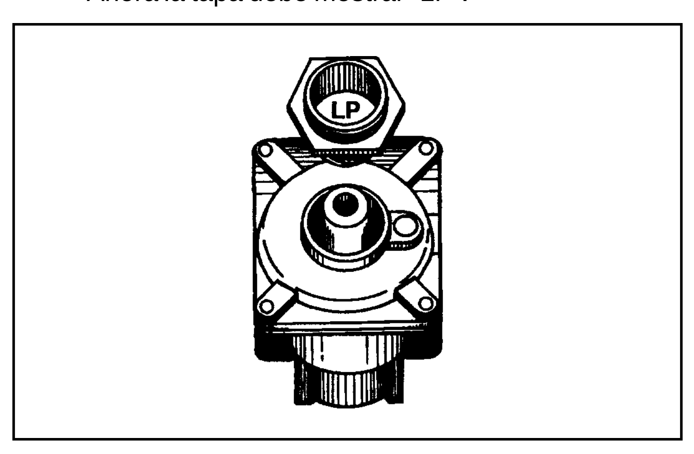


A—Ubicación del resorte
B—Tapa de 7/8 de pulgada
C—Accesorio de plástico

4. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador de presión y apriétela.
   - El accesorio de plástico no debe interferir con el resorte en el cuerpo del regulador.

Conversión del regulador de presión Tipo 2 para usarse con gas LP/Propano

1. Quite la tapa del regulador de presión usando una llave de 7/8 de pulgada.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
   - Ahora la tapa debe mostrar “LP”.

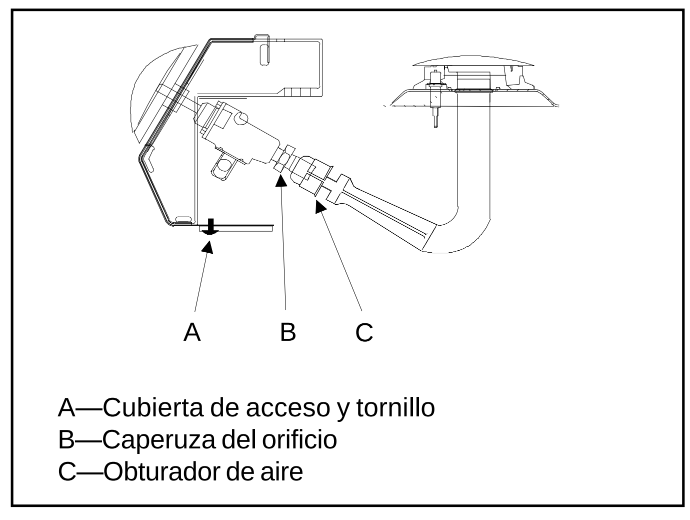


3. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador de presión y apriétela.

Conversión de los quemadores superficiales para usarse con gas LP/Propano

1. Quite las cubiertas de acceso que se localizan debajo del panel de control del quemador.
   - Cada cubierta está sujeta con un tornillo.
2. De frente a la estufa, haga girar las caperuzas de los orificios hacia la izquierda de 1½ a 2 vueltas o hasta que estén ajustadas.

- Use una llave de extremo abierto de ½ pulgada o una llave inglesa acodada de 90º de extremo abierto.
- No apriete en exceso las caperuzas de los orificios, pues si lo hace se podría interrumpir el suministro de gas o las caperuzas se podrían romper.

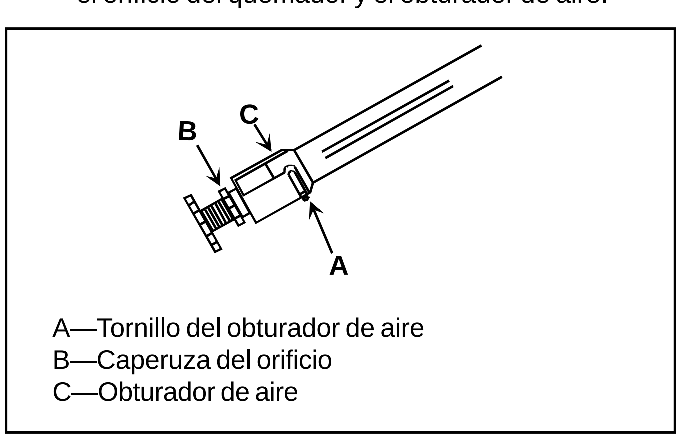


A—Cubierta de acceso y tornillo
B—Caperuza del orificio
C—Obturador de aire

3. Ajuste el obturador de aire usando un destornillador pequeño.
   - Deslice el obturador de aire hasta que esté completamente abierto.
4. Reemplace la cubierta de acceso y el tornillo.

Conversión del quemador del horno para usarse con gas LP/Propano

1. Saque la gaveta de almacenaje.
   - Vea la sección *Remoción de la gaveta de almacenaje*.
2. Localice y quite los dos tornillos que sujetan la placa de la cubierta en forma de Z.
   - La placa de la cubierta se localiza en el centro, en la parte de atrás de la cavidad de la gaveta de almacenaje.
   - Si se quita la placa de la cubierta queda expuesto el orificio del quemador y el obturador de aire.

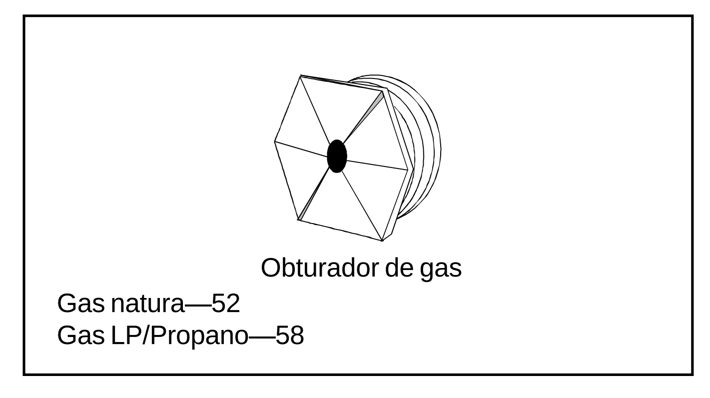


A—Tornillo del obturador de aire
B—Caperuza del orificio
C—Obturador de aire

3. Haga girar la caperuza del orificio hacia la derecha hasta que esté apretada.
   - No apriete en exceso la caperuza del orificio, pues si lo hace la caperuza se podría romper.
4. Vuelva a colocar la placa de la cubierta y la gaveta de almacenaje.

Conversión del quemador del tostador para usarse con gas LP/Propano

1. Localice el obturador de gas colocado junto al regulador de presión y quítelo para usarlo posteriormente.
   - El obturador que se usa para el gas LP/Propano es color plateado y tiene grabado un número "58".


Obturador de gas
Gas natura—52
Gas LP/Propano—58

2. Abra la puerta del horno y localice el quemador del tostador en el techo del horno.
   - Quite la puerta del horno para hacer más fácil la conversión. Vea la sección "Remoción de la puerta del horno".
3. Quite los dos tornillos que aseguran la parte frontal del horno al techo del horno y saque el tostador.
   - Tenga cuidado de no dañar el encendedor cuando saque el tostador.
4. Destornille el obturador de gas natural que tiene grabado el número "52" con una llave de tuercas de boca tubular de $^{5}/_{16}$ de pulgada y reemplácelo con el obturador de gas LP/Propano que tiene grabado el número "58".
   - Coloque el obturador de gas del quemador no usado cerca del regulador para su uso futuro.
5. Vuelva a colocar el tostador, y si es necesario, la puerta del horno.

Conversión del regulador de presión Tipo 1 para usarse con gas natural

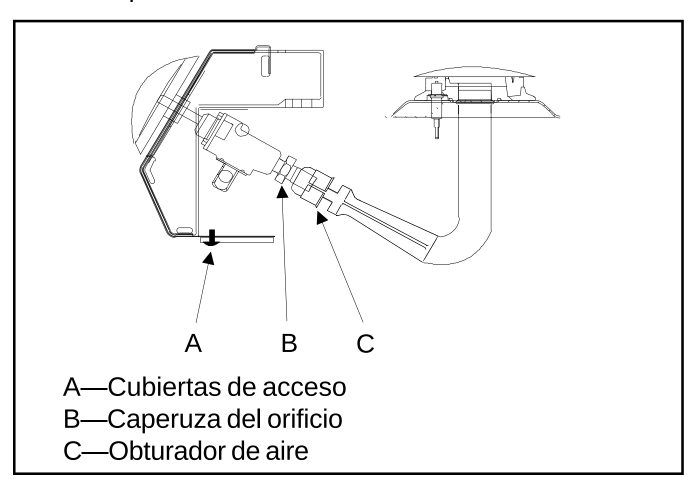
1. Quite la tapa del regulador de presión usando una llave de 7/8 de pulgada.
2. Quite el accesorio de plástico de la tapa del regulador de presión.
   - El accesorio de plástico encaja ajustadamente en la tapa.
3. Invierta el accesorio de plástico y cuidadosa y firmemente empújelo en el orificio de la tapa del regulador de presión.
   - El accesorio debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
4. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador de presión y apriétela.
   - El accesorio de plástico no debe interferir con el resorte en el cuerpo del regulador.

Conversión del regulador de presión Tipo 2 para usarse con gas natural

1. Quite la tapa del regulador de presión usando una llave de 7/8 de pulgada.
2. Invierta la tapa del regulador de presión.
   - Ahora el accesorio debe mostrar "NAT" o estar en blanco.
3. Coloque la tapa del regulador de presión en el regulador de presión y apriétela.

Conversión de los quemadores superficiales para usarse con gas natural

1. Quite las cubiertas de acceso que se localizan debajo del panel de control del quemador.
   - Cada cubierta está sujeta con un tornillo.
2. De frente a la estufa, haga girar las caperuzas de los orificios hacia la derecha de 1½ a 2 vueltas.
   - Use una llave de extremo abierto de ½ pulgada o una llave inglesa acodada de 90º de extremo abierto.
   - No apriete en exceso las caperuzas de los orificios, pues si lo hace se podría interrumpir el suministro de gas o las caperuzas se podrían romper.



A—Cubiertas de acceso
B—Caperuza del orificio
C—Obturador de aire

3. Ajuste el obturador de aire usando un destornillador pequeño.
   - Deslice el obturador de aire hasta que esté abierto aproximadamente 1/8 de pulgada.
4. Reemplace la cubierta de acceso y el tornillo.

Conversión del quemador del horno para usarse con gas natural

1. Saque la gaveta de almacenaje.
   - Vea la sección "Remoción de la gaveta de almacenaje".
2. Localice y quite los dos tornillos que sujetan la placa de la cubierta en forma de Z.
   - La placa de la cubierta se localiza en el centro, en la parte de atrás de la cavidad de la gaveta de almacenaje.
   - Si se quita la placa de la cubierta queda expuesto el orificio del quemador y el obturador de aire.
3. Haga girar la caperuza del orificio hacia la izquierda dos vueltas completas.
4. Vuelva a colocar la placa de la cubierta y la gaveta de almacenaje.

Conversión del quemador del tostador para usarse con gas natural

1. Localice el obturador de gas que está colocado junto al regulador de presión y quítelo para usarlo posteriormente.
   - El obturador que se usa para el gas natural es de bronce y tiene grabado el número "52".
2. Abra la puerta del horno y localice el quemador del tostador en el techo del horno.
   - Quite la puerta del horno para hacer más fácil la conversión. Vea la sección "Remoción de la puerta del horno".
3. Quite los dos tornillos que aseguran la parte frontal del horno al techo del horno y saque el tostador.
   - Tenga cuidado de no dañar el encendedor cuando saque el tostador.
4. Destornille el obturador del quemador de gas LP Líquido/Propano que tiene grabado el número "58" con una llave de tuercas de boca tubular de 5/16 de pulgada y reemplácelo con el obturador del quemador de gas natural que tiene grabado el número "52".
5. Vuelva a colocar el tostador, y si es necesario, la puerta del horno.

Presión del suministro de gas



PRECAUCIÓN

Para evitar causar daños a la propiedad, la presión del suministro de gas no debe exceder 14" WCP.

- La estufa y la válvula de cierre individual deben estar desconectadas del sistema de tubería del suministro de gas durante cualquier prueba de presión en ese sistema, a presiones de prueba que excedan ½ psig (libras manométricas por pulgada cuadrada) (3.5 kPa) (14" WCP).
- La estufa debe estar aislada del sistema de tubería del suministro de gas cerrando la válvula de cierre manual durante cualquier prueba de presión del sistema de tubería del suministro de gas, a presiones de prueba iguales a, o que excedan ½ psig (3.5 kPa) (14" WCP).
- La presión del suministro de gas para revisar el ajuste del regulador debe ser al menos 1" WCP mayor que la presión de admisión en el colector, que se muestra en la etiqueta de valores nominales.

Conexión al sistema de gas

Conecte el suministro de gas al regulador usando la tubería rígida o un conector flexible. El regulador de presión que se proporciona con esta estufa tiene un conector hembra de ½ pulgadas de NPT.

- Se debe instalar una válvula de cierre manual, que no se suministra con la estufa, en un lugar accesible fuera de la estufa.
- Utilice un compuesto para juntas, que sea resistente a la acción del gas propano, en todas las roscas macho de la tubería.
- Use solamente el regulador de presión que se suministra.
- No apriete en exceso el conector del gas cuando lo conecte el regulador pues podría fracturar el regulador.
- Sujete el regulador con una llave cuando instale el conector de gas.

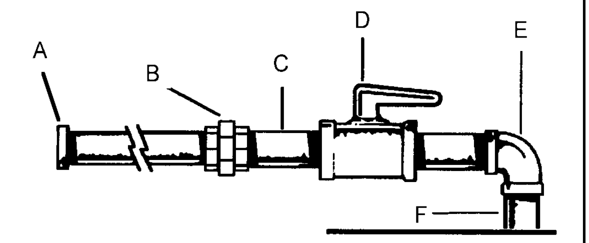


ADVERTENCIA

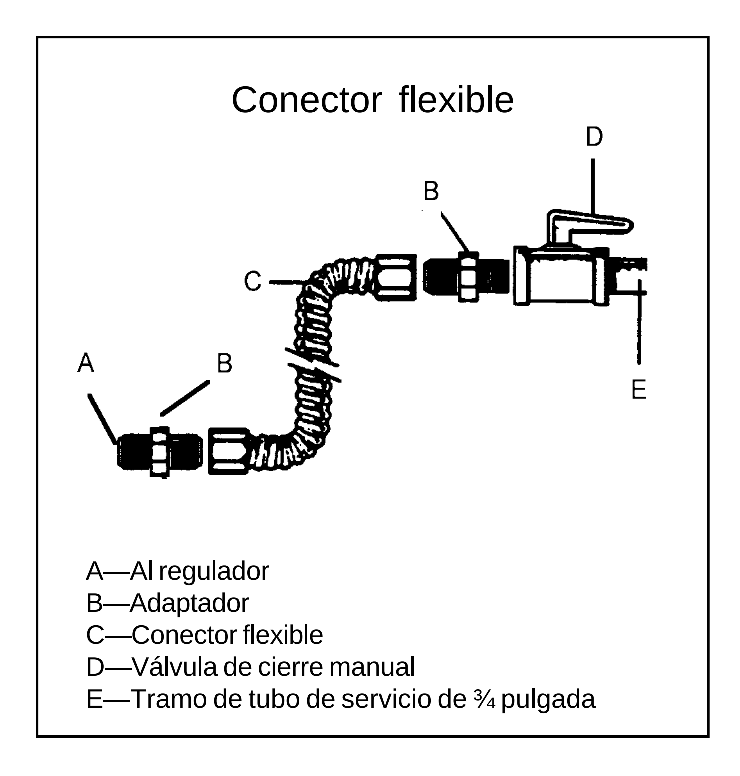
Para evitar causar daños a la propiedad o lesiones personales, use solamente un conector flexible nuevo con diseño AGA/CGA certificado.

- No use un conector viejo.
- No vuelva a usar un conecto después de mover la estufa.





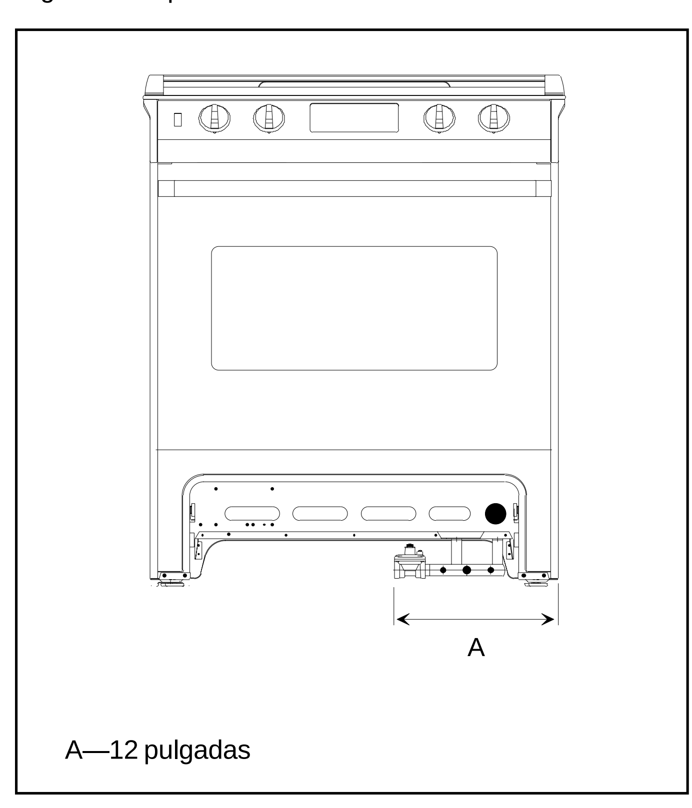
A—Al regulador
B—Unión
C—Acoplador de ½ pulgada
D—Válvula de cierre manual
E—Codo reductor de ¾ a ½ pulgada
F—Tramo de tubo de servicio de ¾ pulgada



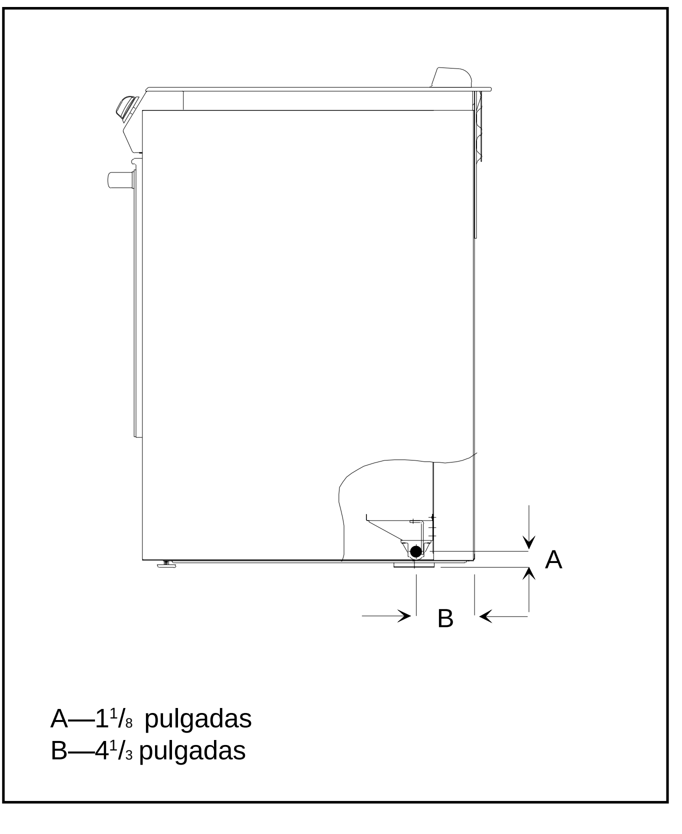
A—Al regulador
B—Adaptador
C—Conector flexible
D—Válvula de cierre manual
E—Tramo de tubo de servicio de ¾ pulgada

Ubicación del regulador de presión

Quite la cubierta de acceso posterior para exponer el regulador de presión.



A—12 pulgadas



A—$1\frac{1}{8}$ pulgadas
B—$4\frac{1}{3}$ pulgadas

Pruebas para la detección de fugas de gas

Después que se termina la conexión al sistema de gas, abra la válvula manual de gas y pruebe todas las conexiones de la tubería de suministro de gas y de la estufa para ver si hay fugas de gas.



ADVERTENCIA

Para evitar causar daños a la propiedad o una lesión personal grave, nunca use un cerillo encendido para detectar fugas de gas.

1. Ponga espuma de jabón en las conexiones.
   - Si aparecen burbujas es que hay una fuga.
2. Si aparecen burbujas, apague la válvula del suministro de gas.
3. Apriete la unión si la fuga está en un conector montado en la fábrica.
   - Si la fuga no está en un conector montado en la fábrica, desenrosque, aplique más compuesto para juntas y apriete para corregir la fuga.
4. Vuelva a probar la conexión para ver si tiene fugas después de apretarla.
   - Vuelva a probar todas las conexiones que se vieron afectadas durante esta prueba.

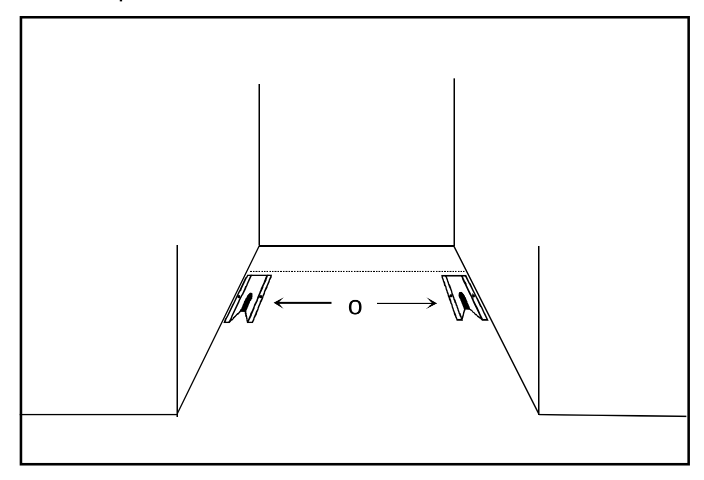
Tapado de las aberturas

Se debe tapar cualquier abertura en la pared que se encuentra detrás de la estufa y en el suelo debajo de la estufa antes de colocar la estufa en su posición.

Instalación del soporte estabilizador

Para reducir la posibilidad de que la estufa se ladee, asegúrela con soportes estabilizadores debidamente instalados.

1. Retire la gaveta de almacenaje de la estufa.
   - Vea la sección “Remoción de la gaveta de almacenaje”.
2. Destornille las patas de nivelación de tal manera que cuando coloque la estufa en su posición, la parte superior sobresalga del mostrador.
   - La pata de nivelación posterior de la izquierda o de la derecha debe extenderse al menos ¼ de pulgada para poderse embragar en el soporte.
   - El soporte estabilizador se puede instalar en la pata de nivelación posterior derecha o en la izquierda.



3. Coloque la estufa en el sitio donde va a quedar instalada.
4. Coloque el soporte estabilizador.
   - Con la estufa en su lugar, meta la mano a través de la abertura de la gaveta de almacenaje y deslice el soporte estabilizador ya sea en la pata de nivelación trasera de la izquierda o en la de la derecha. Deslice la pata en la muesca en forma de V que se encuentra en el soporte.
5. Marque en el piso la ubicación de la parte lateral y la frontal del soporte estabilizador.
6. Quite el soporte estabilizador y la estufa de la abertura.
7. Coloque el soporte estabilizador según las marcas en el piso.
8. Marque el lugar donde se encuentran los dos orificios del soporte estabilizador.
9. Haga dos perforaciones con el taladro.
   - Si está perforando madera, use una broca de $^{3}/_{32}$ de pulgada.
   - Si está perforando concreto, use una broca de $^{3}/_{16}$ para mampostería e introduzca los sujetadores de plástico.
10. Fije el soporte en el piso usando los tornillos proporcionados.
11. Deslice la estufa a su posición.
    - Vea la sección “Nivelación de la estufa” de este manual.
12. Verifique que el soporte estabilizador esté embragado con la pata de nivelación de la estufa y vuelva a colocar la gaveta de almacenaje.

Nivelación de la estufa

Nivele la estufa con cuidado utilizando las patas que se proporcionan. La estufa debe estar nivelada para cocinar y hornear uniformemente.



PRECAUCIÓN

Para evitar dañar la puerta del horno, no levante ni mueva la estufa usando la manija de la puerta. El vidrio se puede romper.

- Coloque un nivel de carpintero en la parrilla superior del horno o en la superficie de la estufa cuando esté nivelando.
- Las patas de nivelación se deben extender un mínimo de ¼ de pulgada para embragarse con el soporte estabilizador.

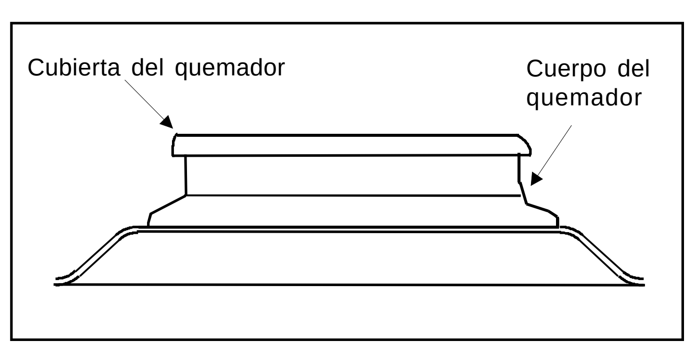
1. Extienda las patas de nivelación de tal manera que, cuando la estufa se coloque en su posición, la parte superior de la estufa sobresalga del mostrador.
2. Deslice la estufa al lugar donde va a estar colocada.
   - Coloque la estufa de tal manera que las patas de nivelación traseras no se embraguen con el soporte estabilizador.
3. Haga girar las patas de nivelación para nivelar la estufa.
   - Haga girar las patas hacia la derecha para disminuir la altura de la estufa, o hacia la izquierda para aumentar la altura de la estufa.
   - Primero ajuste la pata de nivelación trasera que se embraga con el soporte estabilizador. La pata de nivelación no se puede ajustar ya que está en el soporte. Después de ajustar esta pata, deslice la estufa hacia adelante hasta que la pata se embrague al soporte y luego ajuste las otras patas.
4. Vuelva a colocar la gaveta de almacenaje.

Remoción y reubicación de la estufa

1. Desconecte la estufa.
2. Deslice la estufa hacia adelante.
3. Desconecte el cable de la estufa y coloque la estufa a un lado.
4. Quite el soporte estabilizador.
5. Instale el soporte estabilizador en la nueva ubicación de acuerdo con las instrucciones que se proporcionan con el soporte o vea la sección “Instalación del soporte estabilizador” de este manual.
6. Para volver a colocar la estufa, siga las instrucciones de la sección “Instalación” de este manual.

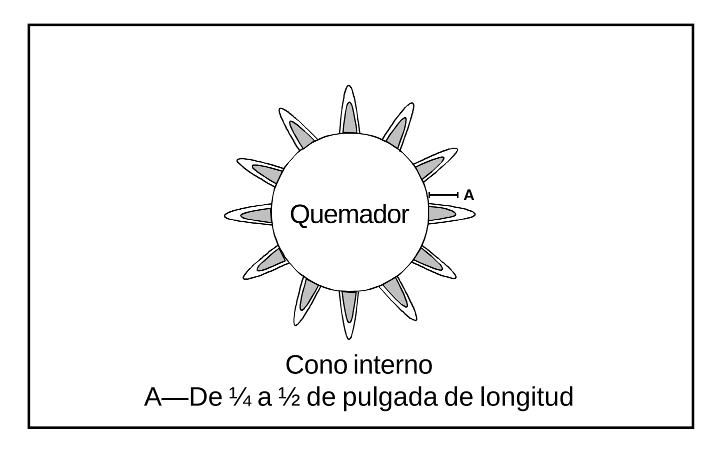
Colocación de las cubiertas de los quemadores

Para volver a colocar las cubiertas de los quemadores después de su limpieza, asegúrese que la cubierta esté alineada y nivelada adecuadamente. Verifique que las espigas de posicionamiento que se encuentran en el cuerpo del quemador ajusten en la cavidad que está en el lado de abajo de la cubierta del quemador. La cubierta del quemador debe estar asentada correctamente en el cuerpo del quemador para que éste funcione adecuadamente. El quemador no funcionará adecuadamente si el tamaño de la cubierta del quemador y el tamaño del cuerpo del quemador no coinciden. Revise la ignición después de la colocación de las cubiertas.



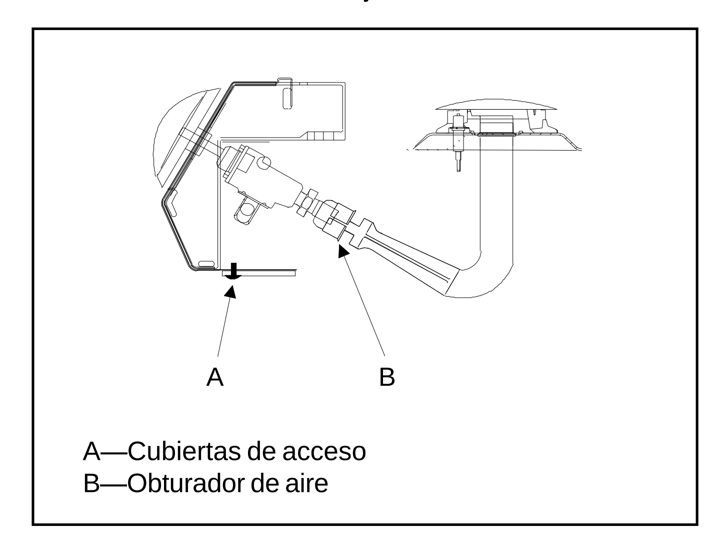
Ajuste de la flama del quemador superficial

Encienda el quemador de acuerdo con las instrucciones de la sección “Operación de los quemadores superficiales”. Las flamas de un quemador adecuadamente ajustado son limpias y azules con un cono interno característico de aproximadamente ½ pulgada de longitud.



Cono interno
A—De ¼ a ½ de pulgada de longitud

1. Encienda el quemador.
2. Quite las cubiertas de acceso que se localizan debajo del panel de control del quemador.
   - Cada cubierta está sujeta con un tornillo.



A—Cubiertas de acceso
B—Obturador de aire

3. Ajuste el obturador de aire usando un destornillador pequeño. También use el destornillador pequeño para deslizar el obturador de aire.
   - Si la flama del quemador está soplando o es ruidosa, ajuste el flujo de aire al quemador. Si es necesario repita el procedimiento hasta que la flama esté correctamente ajustada.
   - Si la flama del quemador es amarilla y no mantiene su forma, aumente el flujo del aire al quemador. Si es necesario repita el procedimiento hasta que la flama esté correctamente ajustada.

Ajuste del tamaño menor de la flama del quemador superficial

1. Oprima y haga girar la perilla de control del quemador hasta la posición "LITE" (ENCENDIDO).
   - El quemador echa chispas hasta que se cambia de la posición "LITE".
2. Coloque la perilla de control del quemador en la posición de fuego bajo.
3. Quite la perilla de control del quemador.
4. Mientras inmoviliza la espiga de la válvula, haga girar el tornillo que se encuentra en el centro de la espiga del control del quemador hasta que ajuste la flama.
   - Use un destornillador estándar pequeño.
5. Reemplace la perilla de control del quemador.
6. Encienda y apague el control del quemador superficial para probar la flama del quemador.
7. Si se ajustó la flama muy baja, se puede extinguir fácilmente. El quemador se puede apagar por corrientes de aire, al abrir y cerrar la puerta, por el aire proveniente de las aberturas del sistema de calentamiento o enfriamiento, por los ventiladores de techo, etc.

Ajuste de la flama del quemador del horno

Las flamas del quemador del horno bien ajustadas son limpias y azules con un cono interno característico de aproximadamente ½ pulgada de longitud.

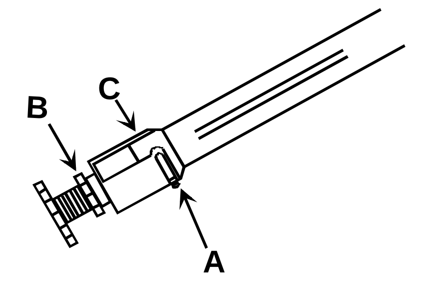
- Si la flama del quemador está soplando o es ruidosa, ajuste el flujo de aire al quemador.
- Si la flama del quemador es amarilla y no mantiene su forma, aumente el flujo del aire al quemador.



ADVERTENCIA

Para evitar una descarga eléctrica que pueda ocasionar una lesión personal o la muerte, desconecte el suministro eléctrico principal a la estufa antes de darle servicio.

1. Saque la gaveta de almacenaje.
   - Vea la sección "Remoción de la gaveta de almacenaje".
2. Localice y quite los dos tornillos que sujetan la placa de la cubierta en forma de Z.
   - La placa de la cubierta se localiza en el centro, en la parte de atrás de la cavidad de la gaveta de almacenaje.
   - Si se quita la placa de la cubierta queda expuesto el orificio del quemador y el obturador de aire.



A—Tornillo de fijación del obturador de aire
B—Caperuza del orificio
C—Obturador de aire

3. Afloje el tornillo de fijación del obturador de aire y abra o cierre el obturador de aire.
   - Después de hacer el ajuste apriete el tornillo de fijación del obturador de aire.
4. Vuelva a colocar la placa de la cubierta y la gaveta de almacenaje.

Flama del tostador

La flama del tostador debe tener una apariencia brumosa o borrosa. La bruma debe tener un espesor aproximado de ³/₈ de pulgada. Debido a que el tostador tiene un orificio fijo, no se puede ajustar. Los tostadores no tienen un obturador de aire.

Operación de los quemadores superficiales

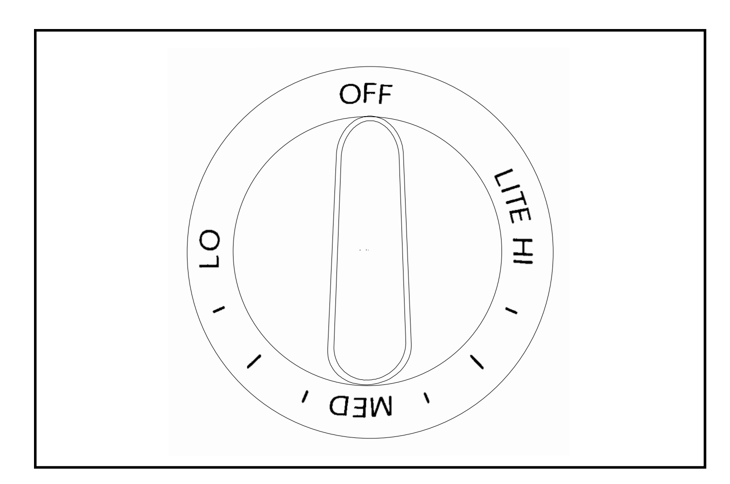


ADVERTENCIA

Para evitar una lesión personal grave, daños a la propiedad o incendio, no deje los quemadores desatendidos mientras estén funcionando. La grasa o los alimentos derramados se pueden inflamar causando un incendio.

Esta estufa viene con un quemador de 5,000 BTU (L.P., 4,000 BTU) que posee la capacidad real de proporcionar un hervor suave. También cuenta con un quemador de 9,100 BTU (L.P., 8,000 BTU) y dos quemadores de alta salida de 12,500 BTU (L.P., 10,000 BTU) para un calentamiento rápido y eficiente.

1. Oprima y haga girar la perilla de control hacia la izquierda hasta la posición “LITE”.



2. Después de que el gas se encienda, haga girar el control hasta el ajuste deseado.
   - Cada control se puede ajustar en cualquier temperatura para cocinar requerida. Los ajustes de los quemadores no tienen clics característicos.
   - Use el ajuste “HI” (ALTO) para hacer hervir los alimentos.Cuando los alimentos estén hirviendo, se debe reducir la temperatura.
3. Haga girar la perilla de control hasta la posición “OFF” (APAGADO) cuando termine de cocinar.

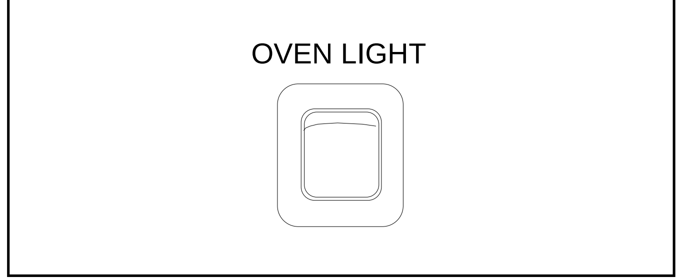
Operación de los quemadores superficiales durante una interrupción de la corriente eléctrica

Aunque el sistema que enciende los quemadores es eléctrico, los quemadores superficiales se pueden encender durante una interrupción de la corriente eléctrica. Nunca intente encender los quemadores del horno ni del tostador durante una interrupción de la corriente eléctrica.

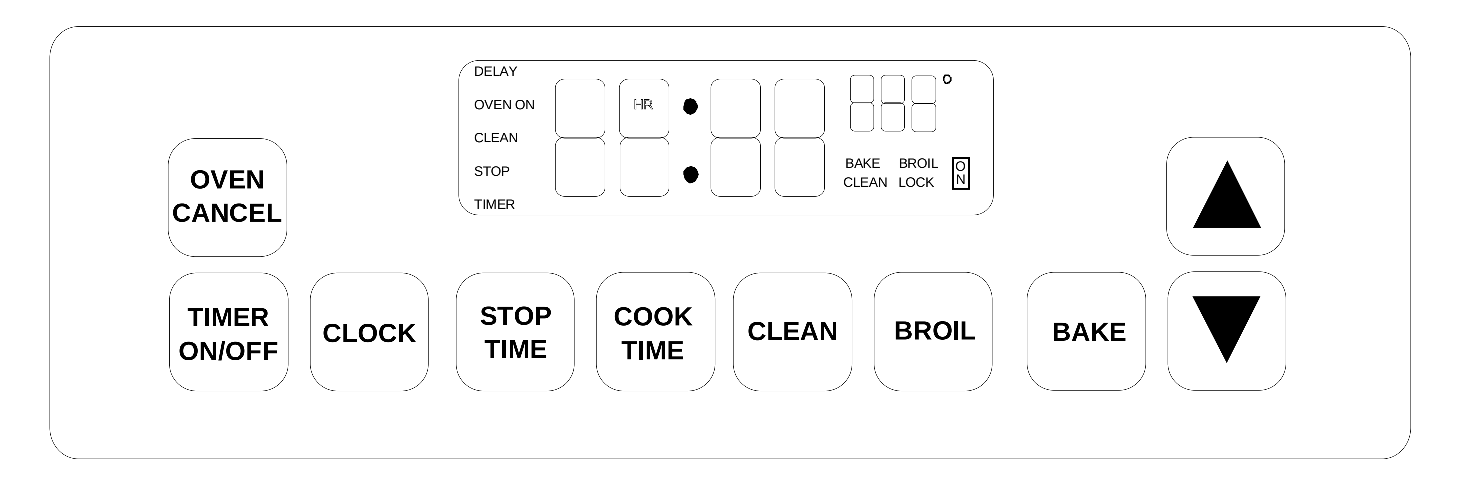
1. Sostenga un cerillo encendido en la base del quemador deseado.
2. Oprima la perilla de control del quemador y hágala girar hasta la posición “LITE”.
3. Después de que el gas se encienda, retire el cerillo del quemador y haga girar la perilla de control del quemador hasta el ajuste deseado.

Luz del horno

- Se usa para iluminar el interior del horno.
- Ilumina la cavidad del horno cuando se abre la puerta del horno o cuando se enciende el interruptor del panel.
- El interruptor se localiza en el lado izquierdo del panel de control.



Control electrónico del horno



Teclas del control electrónico del horno

OVEN CANCEL (CANCELACIÓN DEL HORNO)
- Se usa para cancelar cualquier función de cocido o de limpieza, excepto el temporizador.

TIMER ON/OFF
(TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO)
- Se usa para contar el tiempo de cualquier operación en la cocina o para cancelar el temporizador.
- No controla las funciones de horneado, tostado ni la de limpieza.

CLOCK (RELOJ)
- Se usa para establecer la hora del día.

STOP TIME (DENTENCIÓN DEL TIEMPO)
- Se usa para programar un horneado retrasado o con control de tiempo, y la limpieza automática.

COOK TIME (TIEMPO DE COCIDO)
- Se usa para establecer el horneado retrasado o con control de tiempo.

CLEAN (LIMPIEZA)
- Se usa para seleccionar el ciclo de limpieza automática.

BROIL (TOSTADOR)
- Se usa para seleccionar el tostador.

BAKE (HORNO)
- Se usa para seleccionar el horno.

▲ o ▼
- Se usa para establecer la temperatura o el tiempo.

Señales del horno

Señal del temporizador. Cuando transcurre el tiempo programado el horno emitirá tres sonidos y después uno cada 6 a 8 segundos.

Señal de precalentamiento. Después de que se ajusta el horno para hornear y de que se selecciona una temperatura, el horno comienza el proceso de precalentamiento. Cuando el horno alcanza la temperatura seleccionada, la señal del horno suena tres veces.

Señal de fin de ciclo. Cuando se completa un ciclo de cocido controlado por tiempo, suenan tres señales largas. Después de las primeras tres señales, suena una señal aproximadamente cada 6 a 8 segundos por 5 minutos o hasta que se oprima la tecla OVEN CANCEL.

Características de seguridad

Cancelación automática a las 12 horas. Esta es una característica de seguridad que evita que el horno siga funcionando si se ha dejado encendido por más de 12 horas. Si una operación de cocido continúa por más de 12 horas sin que se toque ninguna opción del control del horno, esta característica apaga el horno.
En cualquier momento que se toca una opción, la cancelación automática a las 12 horas se vuelve a establecer.

Seguro a prueba de niños. Esta es una característica de seguridad que se puede usar para evitar que los niños programen el horno por accidente. Desactiva el control electrónico del horno. Oprima y mantenga oprimidas las teclas *Bake* y *Clock* por 5 segundos. Aparecerá la palabra “OFF” en el lugar donde normalmente aparece la temperatura.

Para volver a activar el control, oprima y mantenga oprimidas las teclas *Bake* y *Clock* por 5 segundos. Después de una interrupción de la corriente eléctrica, se debe volver a establecer la característica del seguro a prueba de niños.

Instrucciones de referencia rápida

Antes de usar la sección "Instrucciones de referencia rápida" lea la sección "Instrucciones importantes de seguridad". Si no encuentra la información que necesita, consulte las secciones detalladas de este manual.

Pantalla parpadeante
Cuando se suministra energía a la estufa, en el control electrónico aparecen números parpadeantes. Presione la tecla OVEN CANCEL para que dejen de parpadear.

Ajuste del reloj
El reloj de 12 horas no exhibe am, pm ni tiempo militar.
1. Oprima la tecla CLOCK.
   - En la pantalla aparece "TIME" (HORA).
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla OVEN CANCEL para establecer el tiempo.
   - Si no se presiona la tecla OVEN CANCEL, "TIME" desaparece aproximadamente 30 segundos después de la última entrada y el tiempo queda establecido.

Ajuste del temporizador
El temporizador se puede usar mientras otra característica está en uso.
1. Oprima la tecla TIMER ON/OFF.
   - En la pantalla aparece "TIMER" (TEMPORIZADOR).
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la cantidad de tiempo deseada.
   - El temporizador se puede establecer desde 5 segundos hasta 9 horas y 50 minutos.
   - El temporizador comienza una cuenta regresiva automáticamente.
3. Cuando transcurre el tiempo establecido el temporizador suena tres veces y después aproximadamente una vez cada 6 a 8 segundos.
   - Oprima la tecla TIMER ON/OFF para cancelar el sonido pero permanecer en el modo del temporizador.

Cancelación del temporizador
Oprima la tecla TIMER ON/OFF por 3 segundos.
- Cuando cancele el temporizador no oprima la tecla OVEN CANCEL ya que así cancelaría la función de cocido.

Horneado o Tostado
1. Oprima la tecla BAKE o la tecla BROIL.
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada o el ajuste deseado para el tostado.
3. El horno comienza a hornear o a tostar automáticamente.

Cancelación del horneado o el tostado
Presione la tecla OVEN CANCEL.

Limpieza automática
1. Quite las parrillas y todos los utensilios del horno y de la superficie de la estufa. Limpie el exceso de residuos del horno.
2. Oprima la tecla CLEAN.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de limpieza. El ciclo de limpieza se puede establecer de 2 a 4 horas.
4. El horno inicia la limpieza automáticamente.

Cancelación del ciclo de limpieza automática
1. Presione la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno tenga una temperatura segura, se desactiva el seguro de la puerta.
   - Cuando ya no aparezca "LOCK" (SEGURO) en la pantalla, la temperatura del horno es segura. No trate de abrir la puerta mientras vea en la pantalla "LOCK".

Horneado

Abra la puerta para confirmar que no hay nada almacenado en el horno y coloque las parrillas a la altura adecuada antes de hornear. Para la mayoría de las recetas, precaliente el horno antes de meter los alimentos. Para hornear alimentos delicados, como pastelillos, precaliente el horno de 10 a 15 minutos adicionales después de que se escuche la señal de precalentamiento. Los utensilios con alimentos se deben colocar alternados para obtener un dorado uniforme.
1. Oprima la tecla BAKE.
   - En la pantalla aparece "BAKE" y "---º".
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
   - En la pantalla aparecen la hora del día, la temperatura del horno, "BAKE" y "ON" (ENCENDIDO).
   - La temperatura comienza en 100ºF y aumenta en incrementos de 5º hasta que alcanza la temperatura ajustada. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo.
   - Cuando se alcanza la temperatura deseada el horno emitirá una señal de precalentamiento.
3. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Si los deja en el horno se pueden cocinar en exceso.

Horneado con control de tiempo

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparecen “OVEN”, “TIME”, “HR” y “0:00”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de cocido.
   - En la pantalla aparecen “TIME”, “BAKE” y “HR” (HORA). “HR” no aparece si el tiempo que se establece es menor de una hora.
   - El tiempo de cocido que se puede establecer es de hasta 11 horas 59 minutos.
   - El tiempo mínimo de cocido es de 10 minutos.
   - Si se programa el tiempo de cocido pero no la temperatura, “BAKE” destella y el horno emite una señal.
4. Oprima la tecla “BAKE”.
   - En la pantalla aparecen “BAKE” y “---º”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - En la pantalla aparece “OVEN”, “TIME”, “BAKE”, “ON” y “HR”.
   - El tiempo de cocido comienza a contar regresivamente.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5°F grados.
   - La visualización de la temperatura aumenta en incrementos de 5ºF, comenzando a los 100ºF hasta que alcanza la temperatura deseada. Cuando se usa el horno por primera vez es normal que se produzca un poco de humo. Cuando se alcanza la temperatura de cocido deseada el horno emitirá una señal de precalentamiento.
   - Cuando el horno alcanza la temperatura establecida suena la señal de precalentamiento.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de cocido, suena una señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.
6. Oprima la tecla OVEN CANCEL cuando termine.
   - Saque los alimentos del horno cuando haya transcurrido el tiempo de cocido. Los alimentos que se dejan en el horno se pueden cocinar en exceso.
   - Si se presiona la tecla OVEN CANCEL se interrumpe la señal de terminación de ciclo.

Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Horneado retrasado



PRECAUCIÓN

Para reducir el riesgo de envenenamiento por alimentos, nunca mantenga carne, leche, pescado ni huevos fuera del refrigerador antes de cocinarlos.

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima la tecla BAKE.
   - En la pantalla aparece “BAKE” y “---º”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura deseada.
   - La temperatura comienza en 350ºF y se puede ajustar de 170ºF a 550ºF en incrementos de 5 grados.
   - En la pantalla aparecen la hora del día, la temperatura del horno, “BAKE” y “ON”.
4. Oprima la tecla STOP TIME.
   - En la pantalla aparece la hora del día, “STOP” (DETENCIÓN), “TIME”, “BAKE” y “ON”.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de detención deseado.
   - El tiempo de detención que se puede ajustar es de hasta 11 horas 55 minutos posteriores a la hora actual.
6. Oprima la tecla COOK TIME.
   - En la pantalla aparecen “OVEN”, “TIME” y “BAKE”.
   - Para visualizar posteriormente el tiempo de cocido, oprima y mantenga oprimida la tecla COOK TIME.
7. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla el tiempo de cocido deseado.
   - En la pantalla aparecen el tiempo máximo de cocido, “DELAY” (RETRASO), “OVEN”, “TIME”, “HR” y “BAKE”.
   - Cuando se llega a la hora del inicio, “DELAY” desaparece y aparece “ON”.
   - El tiempo de cocido mínimo es de 10 minutos.
   - El control electrónico de la estufa calcula la hora de inicio.
   - Para ver el tiempo de cocido, oprima y mantenga oprimida la tecla COOK TIME.
   - Cuando transcurre el tiempo de cocido, suena la señal de terminación del ciclo, el horno se apaga automáticamente y en la pantalla aparece la hora del día.
   - Presione la tecla OVEN CANCEL para interrumpir la señal de terminación de ciclo.

Para cancelar el tiempo de cocido restante
Oprima la tecla OVEN CANCEL.

Tostado

Cuando se usa el tostado no se necesita precalentar.



ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de incendio, no forre la parrilla para tostado con papel aluminio. El papel aluminio podría hacer que se acumulara grasa en la parte de arriba de la parrilla que está cerca del elemento y causar un incendio.
- Nunca deje el horno desatendido mientras está tostando alimentos. Si los alimentos se cocinan en exceso podrían ocasionar un incendio.

- Mientras esté tostando alimentos la puerta del horno debe estar cerrada.
- Antes de tostar carne quítele el exceso de grasa. Corte los bordes de la carne para evitar que se ricen.
- Coloque los alimentos en un utensilio para tostar frío y sin grasa. Si el utensilio está caliente los alimentos se pegarán.
- Condimente los alimentos después de que se hayan dorado.
- Comience a cocinar los alimentos usando los niveles de la parrilla que se sugieren en la sección “Guía para asar” para probar los resultados. Si los alimentos no se tostaron lo suficiente, cocine con la parrilla en una posición más alta. Si los alimentos se doraron en exceso, cocine con la parrilla en una posición más baja.
- Todos los alimentos se deben voltear al menos una vez excepto el pescado. Este no necesita voltearse.

1. Centre los alimentos en la parrilla y en el utensilio para tostado y colóquelos en el horno.
   - Mientras esté tostando alimentos la puerta del horno debe estar cerrada.
2. Oprima la tecla BROIL.
   - En la pantalla aparecen “BROIL” y “---”.
3. Oprima ▲ o ▼.
   - El horno comienza a tostar automáticamente. En la pantalla aparecen “BROIL”, “ON” y “HI”.
4. Oprima OVEN CANCEL cuando termine.

Limpieza automática

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar que hay muchos residuos de alimentos en el horno o un empaque defectuoso.
- Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie las cantidades grandes de alimentos derramados.
- No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta de la lámpara del horno no está en su lugar.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de daños por el humo o de incendio, limpie el horno eliminando cantidades excesivas de residuos en el interior y en la parte inferior del horno antes de iniciar la limpieza automática de la estufa. Protéjase las manos para evitar lesionarse con bordes filosos.

1. Jale la parte inferior del horno hacia adelante y levántela sacándola de la estufa.
2. Limpie el área del quemador con un paño mojado con agua jabonosa tibia.
3. Seque el área completamente y vuelva a colocar la parte inferior del horno.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

1. Prepare el horno para limpieza automática.
   - Saque las parrillas y todos los utensilios del horno.
   - Elimine las cantidades excesivas de alimentos derramados que haya en el horno.
   - Quite todos los artículos que estén en la superficie de la estufa y en el protector posterior. Estas áreas se pueden calentar durante el ciclo de limpieza automática.
2. Oprima la tecla CLEAN.
   - En la pantalla aparecen “CLEAN” (LIMPIEZA), “TIME” y “----”.
3. Oprima ▲ o ▼ para ajustar el tiempo de limpieza.
   - En la pantalla aparece “3:00” cuando se oprime ▲ o ▼.
   - Aumente o disminuya el tiempo de limpieza en incrementos de 5 minutos.
   - El tiempo de limpieza se puede ajustar de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo de limpieza recomendado es de 3 horas.
   - La limpieza automática del horno comienza. Se encienden las luces “HR”, “CLEAN”, “TIME”, “CLEAN”, “LOCK” y “ON”. “LOCK” destella en la pantalla cuando el seguro de la puerta se está activando.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de limpieza, el horno se apaga automáticamente y la hora del día vuelve a aparecer en la pantalla.

- Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta se desactiva y la luz “LOCK” destella cuando la puerta se está abriendo. Cuando el horno se ha enfriado lo suficiente como para abrir la puerta, la luz “LOCK” desaparece de la pantalla y la puerta se puede abrir.

Interrupción del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta quedará desactivado y la puerta se podrá abrir.

Limpieza automática retardada

- Cuando se limpia el horno es normal que se produzca un poco de humo. La producción excesiva de humo podría indicar un empaque defectuoso o que hay muchos residuos de alimentos en el horno.
- Limpie el horno antes de que esté muy sucio. Antes de la limpieza automática limpie las cantidades grandes de alimentos derramados.
- No use el ciclo de limpieza automática si la cubierta del foco del horno no está en su lugar.



ADVERTENCIA

Para evitar riesgo de daños por el humo o de incendio, limpie el horno eliminando cantidades excesivas de residuos en el interior y en la parte inferior del horno antes de iniciar la limpieza automática de la estufa. Protéjase las manos para evitar lesionarse con bordes filosos.

1. Jale la parte inferior del horno hacia adelante y levántela sacándola de la estufa.
2. Limpie el área del quemador con un paño mojado con agua jabonosa tibia.
3. Seque el área completamente y vuelva a colocar la parte inferior del horno.



PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal, no toque los orificios de ventilación del horno ni las áreas alrededor de ellos durante la limpieza automática. Estas áreas se pueden calentar lo suficiente como para causar quemaduras.

1. Prepare el horno para limpieza automática.
   - Saque las parrillas y todos los utensilios del horno.
   - Elimine las cantidades excesivas de alimentos derramados que haya en el horno.
   - Quite todos los artículos que estén en la superficie de la estufa y en el protector posterior. Estas áreas se pueden calentar durante el ciclo de limpieza automática.
2. Oprima la tecla CLEAN.
   - En la pantalla aparecen “CLEAN”, “TIME” y “--:--”.
3. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca el tiempo de limpieza deseado.
   - En la pantalla aparece “3:00” cuando se presiona ▲ o ▼.
   - Aumente o disminuya el tiempo de limpieza en incrementos de 5 minutos.
   - El tiempo de limpieza se puede ajustar de 2 a 4 horas. El tiempo mínimo de limpieza recomendado es de 3 horas.
4. Oprima la tecla STOP TIME.
5. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca en la pantalla la hora de detención deseado.
   - La hora de inicio se calcula automáticamente con base en la cantidad de tiempo de limpieza y la hora de detención.
   - En la pantalla parpadean “DELAY”, “CLEAN”, “STOP”, “TIME”, “CLEAN y “LOCK”. Cuando se activa el seguro automático de la puerta “LOCK” destella.
   - Para revisar el tiempo de limpieza restante, oprima y mantenga oprimida la tecla CLEAN.
   - Para ver el tiempo de detención calculado, oprima la tecla STOP TIME.
   - Cuando ha transcurrido el tiempo de limpieza el horno se apaga automáticamente y la hora del día vuelve a aparecer en la pantalla. Suena la señal de terminación de ciclo.
   - Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta se desactiva y la luz “LOCK” destella cuando la puerta se está abriendo. Cuando el horno se ha enfriado lo suficiente como para abrir la puerta, la luz “LOCK” desaparece de la pantalla y la puerta se puede abrir.

Interrupción del ciclo de limpieza automática

1. Oprima la tecla OVEN CANCEL.
2. Cuando el horno se ha enfriado hasta una temperatura segura, el seguro de la puerta quedará desactivado y la puerta se podrá abrir.

Seguro a prueba de niños

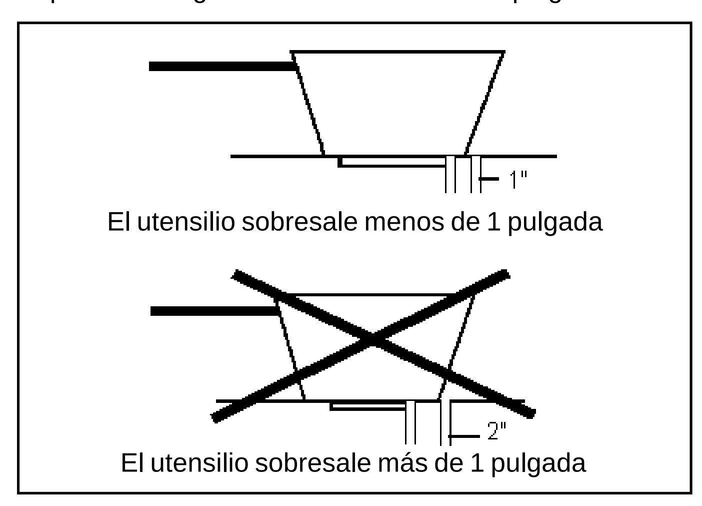
Esta característica desactiva el control del horno. Los elementos superficiales calentarán cuando el seguro a prueba de niños esté funcionando.

1. Oprima simultáneamente y mantenga oprimidas las teclas BAKE y CLOCK.
   - En la pantalla aparece “OFF” por un breve periodo de tiempo.
2. Repita el paso 1 para cancelar el seguro a prueba de niños.

Guía para cocinar

Utensilios

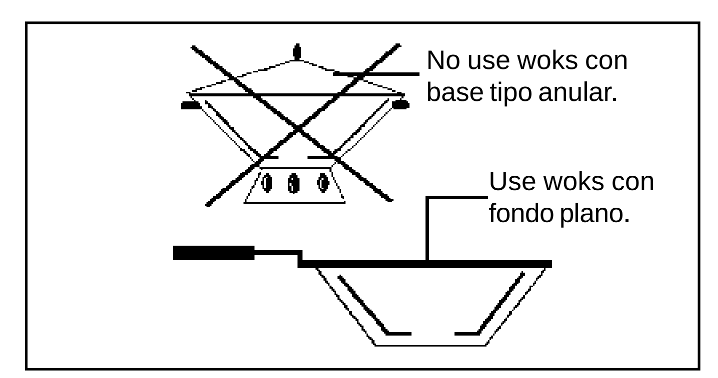
- Use utensilios de tamaño adecuado. No use utensilios que sobresalgan del elemento más de 1 pulgada.



El utensilio sobresale menos de 1 pulgada

El utensilio sobresale más de 1 pulgada

- Tenga cuidado cuando use utensilios esmaltados. Algunos utensilios de vidrio, cerámica, barro u otros esmaltados se pueden romper debido a un cambio repentino de la temperatura.
- Seleccione utensilios que tengan las asas en buen estado, no rotas ni flojas. Las asas no deben ser tan pesadas que inclinen el utensilio.
- Escoja utensilios con el fondo plano.
- No use woks con base tipo anular.

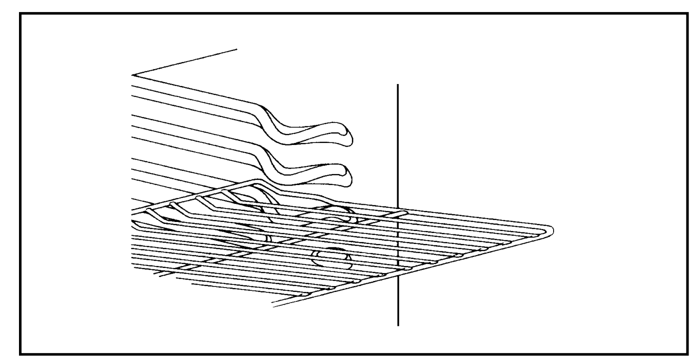


Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimentos. Para obtener mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que haya transcurrido el tiempo mínimo de cocido. Cuando vaya a asar, escoja la posición de la parrilla de acuerdo al tamaño del alimento que va a cocinar.

Colocación de la rejilla del horno

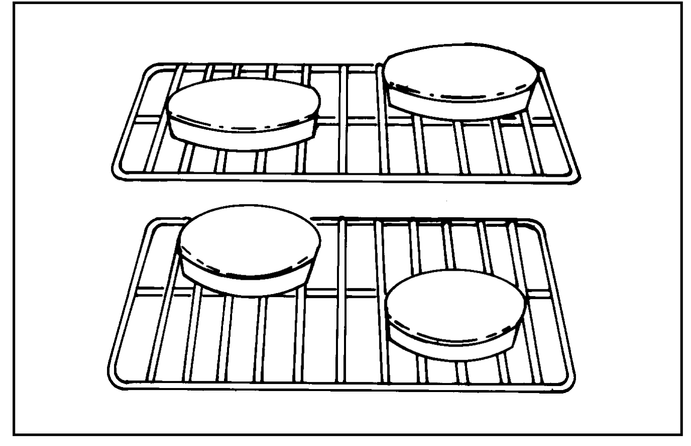
Coloque la parrilla en su lugar antes de encender el horno.

1. Jale la parrilla hacia adelante hasta el tope.
2. Levante el borde frontal de la parrilla y jálela hasta que la saque del horno.
3. Coloque la parrilla en su posición nueva.
   - El borde curvo de la parrilla debe quedar hacia la parte posterior del horno.



Colocación de los utensilios

- Mantenga los utensilios y las bandejas para galletas a una distancia de 2 pulgadas de las paredes del horno.
- Coloque los utensilios en parrillas diferentes y de tal forma que no queden uno directamente sobre el otro.



Guía para hornear

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Temperatura del horno** (° Fahrenheit)	**Tiempo de cocido** (Minutos)
Pastel tipo Angel Food	350	28–50
Bisquets	350–375	8–16
Panecillos	375–400	17–23
Galletas	325–350	7–18
Pastelillos	325–375	15–20
Galletas de chocolate	325–350	25–35
Pastel en capas	325–350	20–30
Pan batido	325	40–60
Tartas frescas	375–425	35–50
Pan de nuez	350	45–55

Guía para tostar

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Grosor** (término de cocido)	**Posición de la parrilla** (1= más alta; 6= más baja)	**Tiempo de cocido** (Minutos)
Bistec de res	1" (2.5 cm) (medio cocido)	3	14–16
Bistec de res	1" (2.5 cm) (bien cocido)	3	23
Bistec de res	1½" (3.8 cm) (medio cocido)	3	23–28
Bistec de res	1½" (3.8 cm) (bien cocido)	3	33
Carne molida	(¾" - 1") (1.9 - 2.5 cm)	4	12–17
Filetes y bistecs de pescado		4	15–20
Chuletas o bistecs de cerdo	1" (2.5 cm)	3	15–16
Chuletas o bistecs de cerdo	1½" (3.8 cm)	3	23–28
Tocino		4	12–17
Rebanada de jamón (precocido)	½" (1.3 cm)	3	20–25
Rebanada de jamón (precocido)	1" (2.5 cm)	3	25–30

Guía para asar aves

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Temperatura del horno** (° Fahrenheit)	**Tiempo de cocido** (Horas)
Pollo entero (de 4 a 5 libras [de 1.8 a 2.3 kg.])	375	1 ½–1 ¾
Pollo entero (más de 5 libras [2.3 kg.])	375	1 ¾–2
Pavo (de 6 a 8 libras [de 2.7 a 3.6 kg.])	325	3 ½–4
Pavo (de 8 a 12 libras [de 3.6 a 5.4 kg.])	325	4–4 ½
Pavo (de 12 a 16 libras [de 5.4 a 7.3 kg.])	325	5 ½
Pavo (de 16 a 20 libras [de 7.3 a 9 kg.])	325	5 ½–7
Pavo (de 20 a 22 libras [de 9 a 10 kg.])	325	7–8 ½
Pato (de 3 a 5 libras [de 1.4 a 2.3 kg.])	325	1 ½–2

Guía para asar carnes y cerdo

Siga estas recomendaciones solamente como una guía sobre los tiempos y las temperaturas de cocido. Los tiempos, la posición de las parrillas y las temperaturas pueden variar dependiendo de las condiciones y del tipo de alimento. Para obtener los mejores resultados, siempre revise los alimentos después de que transcurra el tiempo mínimo de cocido.

Alimento	**Temperatura del horno** (° Fahrenheit)	**Tiempo de cocido** (Minutos por libra)
Carne de res para asar (poco cocida)	325	20–25
Carne de res para asar (medio cocida)	325	26–30
Carne de res para asar (bien cocida)	325	33–35
Carne enrollada (poco cocida)	325	32–36
Carne enrollada (medio cocida)	325	36–40
Carne enrollada (bien cocida)	325	43–45
Jamón entero fresco	325	22–28
Lomo de cerdo	325	35–40
Pierna de cerdo delantera	325	40–45
Pierna de cerdo trasera	325	35–40
Jamón de pierna trasera ligeramente curado	350	30–35

Cuidado y limpieza

Limpieza

Pieza	Materiales que hay que usar	Instrucciones generales
Cubiertas y parrillas de los quemadores	Jabón y agua	Deje enfriar antes de limpiar. Si se limpian frecuentemente con jabón y agua y una almohadilla no abrasiva, no habrá necesidad de hacer una limpieza profunda frecuentemente. Asegúrese de secar estos elementos completamente.
Cubiertas y parrillas de los quemadores difíciles de limpiar	½ taza de amoniaco liquido	Coloque las cubiertas y las parrillas de los quemadores en una bolsa de plástico con media taza de amoniaco. No vierta el amonio en la bolsa, debe permanecer en la taza. Para evitar la oxidación, no remoje las parrillas en el amonio. Cierre la bolsa herméticamente y deje las parrillas y las cubiertas de esta manera durante toda la noche. Antes de abrir la bolsa diríjala lejos de usted para evitar inhalar los vapores o que entren en contacto con los ojos. Saque las cubiertas y las parrillas de los quemadores de la bolsa y enjuáguelas. Limpie de acuerdo con las instrucciones indicadas arriba.
Bandeja y parrilla del tostador	Jabón y almohadilla de plástico no abrasiva para restregado	Drene la grasa, enfríe la bandeja y la parrilla ligeramente. (No permita que la bandeja y la parrilla sucias se enfríen en el horno). Rocíe jabón. Llene la bandeja con agua caliente. Deje que la bandeja y la parrilla reposen por unos minutos. Lave o restriegue si es necesario. Enjuague y seque. La bandeja y la parrilla del asador se pueden limpiar también en el lavaplatos.
Perillas de control	Jabón suave y agua	Saque las perillas. Lávelas suavemente pero no las remoje. Séquelas y vuélvalas a poner en el horno asegurándose de que el área plana de la perilla coincida con el área plana del eje.
Interior de la puerta del horno	Jabón y agua	Limpie el exterior de la puerta y el área de la ventana con una solución tibia de agua y jabón. No limpie el empaque de la puerta del horno. No mueva el empaque durante la limpieza. Evite que los limpiadores penetren en el empaque.
Terminado exterior	Jabón y agua	Lave todos los vidrios con un paño humedecido en una solución de agua y jabón. Enjuague y pula con un paño seco. Si quita las perillas, no permita que durante la limpieza el agua escurra hacia la superficie interna.
Superficies interiores del horno	Jabón y agua	Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo. La limpieza frecuente con jabón suave y agua prolonga el tiempo necesario entre limpiezas automáticas. Asegúrese de enjuagar cuidadosamente.
Parrillas del horno y gaveta de almacenaje	Jabón y agua	Elimine a mano las acumulaciones de suciedad y enjuague cuidadosamente. Quite la gaveta y las parrillas para que pueda limpiar más fácilmente. Asegúrese de que la gaveta esté seca antes de volverla a colocar en su lugar.

Remoción de la puerta del horno

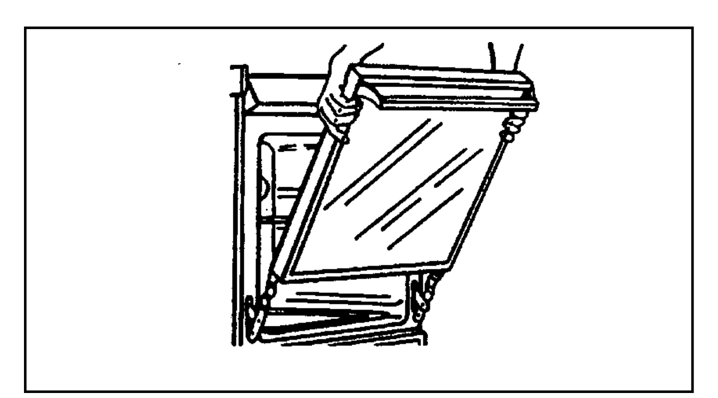


PRECAUCIÓN

Para evitar que ocurran lesiones personales o daños a la propiedad, maneje la puerta del horno con cuidado.

- La puerta está pesada y se puede dañar si se deja caer.
- Cuando quite la puerta evite poner las manos en el área de las bisagras. La bisagra se puede cerrar de golpe y pillarle las manos.
- No raye ni desportille el vidrio, ni doble la puerta. E vidrio se puede quebrar repentinamente.
- Reemplace el vidrio de la puerta si está dañado.
- No levante la puerta usando la manija, ya que el vidrio se puede romper.

1. Abra la puerta hasta el primer tope.
2. Quite los tornillos de los lados de la puerta del horno (uno en cada lado).
   - Las puertas del horno están sujetas con un tornillo a cada lado de la puerta inferior del horno.
3. Sujete la puerta firmemente a cada lado y levántela hasta que se separe de las bisagras.
   - No levante la puerta usando la manija. El vidrio se puede romper.
   - Si es necesario, cierre las bisagras solamente hasta que haya removido la puerta del horno. Cuando las cierre use las dos manos. Las bisagras se cierran con un mecanismo de resorte.



Reemplazo del foco del horno

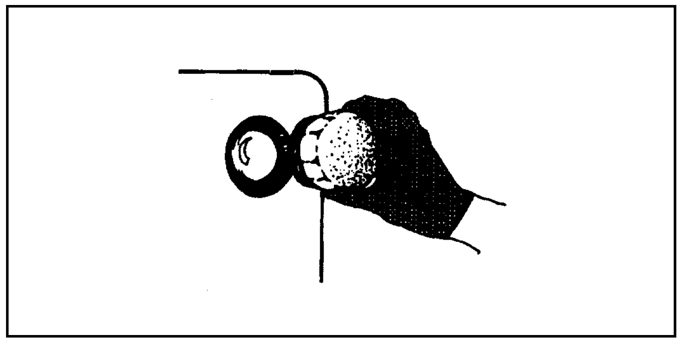


ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de quemaduras o descargas eléctricas, desconecte la estufa antes de cambiar el foco del horno.

- Antes de cambiar el foco asegúrese de que esté frío.
- Use guantes protectores.
- No opere el horno sin que el foco y su cubierta estén en su lugar.

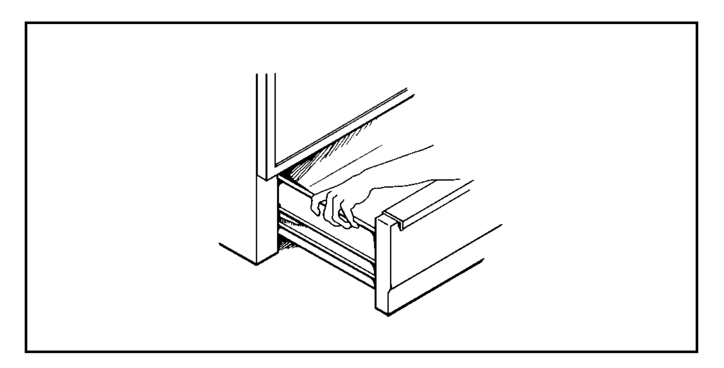
1. Desconecte el horno.
   - Si desea quite la puerta del horno.
2. Destornille la cubierta del foco y luego el foco haciéndolo girar hacia la izquierda.
   - Reemplace el foco con un foco de 120 voltios y 40 vatios, especial para artículos electrodomésticos.
   - No apriete el foco ni su cubierta en exceso. Después puede ser difícil quitarlos.



3. Vuelva a colocar la cubierta y la puerta del horno antes de usar el horno.
4. Vuelva a conectar la estufa.

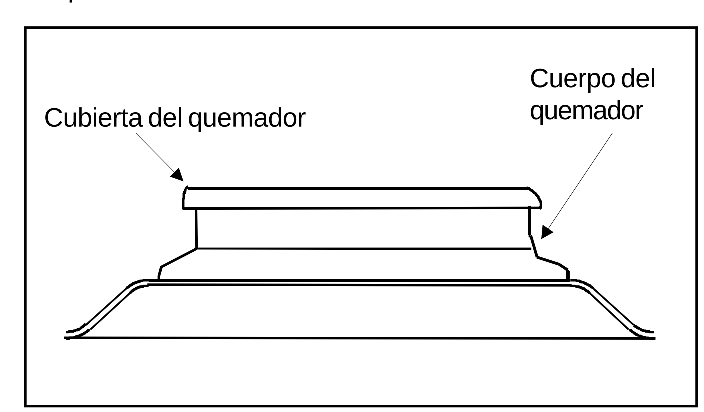
Remoción de la gaveta de almacenaje

1. Deslice hacia afuera la gaveta del almacenaje hasta que se detenga.
2. Sujete los lados de la gaveta cerca de la parte posterior de ésta.
3. Levante la gaveta y sáquela.
   - Para volverla a instalar invierta el procedimiento.



Colocación de las cubiertas de los quemadores

Para volver a colocar las cubiertas de los quemadores después de su limpieza, asegúrese que la tapa esté alineada y nivelada adecuadamente. Verifique que las espigas de posicionamiento que se encuentran en el cuerpo del quemador ajusten en la cavidad que está en el lado de abajo de la cubierta del quemador. La cubierta del quemador debe estar asentada correctamente en el cuerpo del quemador para que este funcione adecuadamente. El quemador no funcionará adecuadamente si el tamaño de la cubierta del quemador y el tamaño del cuerpo del quemador no coinciden. Revise la ignición después de la colocación de las cubiertas.



Colocación de los recipientes para escurrimiento

Los recipientes para escurrimiento se pueden quitar para limpiarlos. Cuando los vuelva a poner después de su limpieza, los orificios de los recipientes deben coincidir con los quemadores. Los recipientes para escurrimiento solamente ajustan de una manera.

Problema	Revise
El foco del horno no funciona	Revise si el foco está flojo. Revise si el foco está quemado. Si es así, reemplácelo con un foco de 40 vatios para artículos electrodomésticos
El horno no calienta	Encienda los quemadores superficiales para verificar que el gas llega a la estufa. Verifique que la estufa esté conectada y que no hay un disyuntor desconectado.
La puerta del horno no abre	Espere a que el horno se enfríe. El seguro de la puerta se desactivará automáticamente.
La superficie de la estufa se calienta durante el funcionamiento de la estufa	Esto es normal.
La temperatura del horno no es exacta	Los termómetros para horno que se compran en las tiendas no miden exactamente la temperatura del horno. Para calibrar el horno se necesita un termómetro digital preciso. Revise si los orificios de ventilación están obstruidos. El papel aluminio altera la temperatura del horno. Verifique que se estén usando los utensilios adecuados para cocinar.
El horno se enciende y se apaga	Esto es normal cuando se está horneando o asando.
El ciclo de limpieza automática no funciona	Verifique que la puerta del horno esté cerrada.
El quemador superficial no se enciende	Verifique que la cubierta esté colocada correctamente. Verifique que el recipiente de escurrimiento esté colocado correctamente en la sección del recipiente. Vea la sección “Cuidado y limpieza”.

Ajuste de la temperatura del horno

La temperatura del horno se calibró o probó en la fábrica. Si el horno cocina consistentemente en exceso o no cocina lo suficiente, ajuste el termostato. La temperatura del horno se puede aumentar o disminuir 35ºF. Para evitar un ajuste excesivo del horno, ajuste la temperatura en incrementos de 5ºF.

1. Oprima la tecla BAKE.
2. Oprima la tecla ▲ hasta que aparezca en la pantalla una temperatura mayor que 500ºF.
3. Inmediatamente oprima y mantenga oprimida la tecla BAKE aproximadamente 5 segundos hasta que aparezca en la pantalla “00”.
4. Oprima ▲ o ▼ hasta ajustar la temperatura del horno.
   - Para aumentar la temperatura del horno (para un horno más caliente), oprima ▲ o ▼ hasta que aparezcan números positivos.
   - Para disminuir la temperatura del horno (para un horno más frío), oprima ▲ o ▼ hasta que aparezcan números negativos.
5. Oprima el botón OVEN CANCEL para conservar el ajuste de la temperatura.
   - El ajuste se conservará aunque haya una interrupción o se desconecte la corriente eléctrica.

Preguntas comunes

¿Debe comenzar a funcionar el ventilador cuando el horno está caliente?

- El ventilador puede comenzar a funcionar en cualquier momento para enfriar los componentes internos de la estufa.

¿Debe mantener el horno una temperatura constante cuando se mide con un termómetro para hornos?

- Para mantener la temperatura de horneado, el horno se apaga y se enciende. Las temperaturas pueden variar hasta 25ºF más o menos la temperatura del horno ajustada en el control.

¿Hay un problema si el horno produce humo las primeras veces que se enciende?

- La producción de poco humo es normal las primeras veces que se usa el horno.

¿Debe producirse olor o humo cuando el horno se está limpiando automáticamente?

- Puede haber algo de humo y olor durante los primeros ciclos de limpieza. Si hay producción excesiva de humo o olor, es que hay mucha suciedad en el fondo del horno. Si el horno produce humo excesivamente, apáguelo, espere a que se enfríe y elimine el exceso de suciedad. Vuelva a establecer el ciclo de limpieza.

Tonos y códigos de servicio

El control electrónico de la estufa tiene un sistema de diagnóstico automático. Este sistema emite una serie de sonidos cortos y rápidos y muestra un “F-code” (Código F) cuando existe un problema. Cuando el control electrónico de la estufa señala un problema, siga los pasos que se describen a continuación.

1. Anote el código F que se muestra
   - F1: mal funcionamiento de las teclas
   - F2: alta temperatura del horno
   - F3: mal funcionamiento del sensor de temperatura
   - F4: mal funcionamiento del circuito de temperatura
   - F5: mal funcionamiento del control
   - F7: mal funcionamiento del seguro de la puerta
   - F9: el seguro de la puerta o la puerta del horno no está completamente cerrada
2. Oprima la tecla TIMER ON/OFF o desconecte el suministro eléctrico.
   - Si se desconecta el suministro eléctrico se puede eliminar el código F. Si la falla persiste, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado.
3. Póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado para que revise la estufa.



PRODUCTOS PARA COCINA (excluyendo los hornos de pared)

GARANTÍA COMPLETA POR UN AÑO
GARANTÍA LIMITADA DURANTE EL SEGUNDO AÑO EN TODAS LAS PIEZAS
GARANTÍA LIMITADA DEL TERCER AL QUINTO AÑO EN SUPERFICIES DE VIDRIO O CERÁMICA, ELEMENTOS DE SUPERFICIES ELÉCTRICAS O QUEMADORES DE LA SUPERFICIES DE GAS

PRIMER AÑO
Amana Appliances reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra y el transporte pertinentes, (L.A.B. Amana, Iowa) cualquier pieza que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.
SEGUNDO AÑO
Amana Appliances proporcionará la pieza de reemplazo, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.
TERCER AL QUINTO AÑO
Amana Appliances proporcionará el reemplazo de la superficie para cocinar de vidrio o cerámica, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.
TERCER AL QUINTO AÑO
Amana Appliances proporcionará el reemplazo de los elementos de la superficie eléctrica o de los quemadores de las superficies de gas, solamente la pieza (L.A.B. Amana, Iowa), que se compruebe defectuosa con respecto a la fabricación o a los materiales.

RESPONSABILIDADES DEL PROPIETARIO:
- Proporcionar toda pieza defectuosa a un técnico de Amana autorizado.
- Proporcionar el comprobante de compra.
- Proporcionar el cuidado y el mantenimiento normales, incluyendo la limpieza como se indica en el manual del propietario.
- Reemplazar los artículos que el propietario pueda reemplazar según se indique en las instrucciones del manual del propietario.
- Disponer el producto para que se le pueda dar servicio.
- Pagar los costos extraordinarios por servicio que se ofrece fuera de las horas laborales regulares.
- Pagar por visitas a domicilio relacionadas con la instalación del producto y la asesoría al cliente.
- Pagar por la mano de obra y los gastos de transporte del técnico de servicio bajo las disposiciones de la garantía limitada.

ARTÍCULOS SIN COBERTURA:
- Mantenimiento y limpieza regulares del producto.
- Focos.
- Los daños que ocurran durante el envío o la instalación.
- La reconstrucción o restauración en general que no sea una reparación legítima de la garantía.
- Las fallas causadas por:
  - Servicio desautorizado.
  - Acumulación de grasa u otros materiales causados por la limpieza o el mantenimiento inapropiados.
  - Daños accidentales o intencionados.
  - La conexión a un suministro de gas o de energía inapropiados.
  - Fenómenos naturales.
  - El uso de cacerolas, recipientes o accesorios que causen daños al producto.

LIMITACIONES DE LA GARANTÍA:
- Comienza a partir de la fecha original de compra.
- Los productos usados para fines comerciales, de renta o para alquiler no están cubiertos bajo esta garantía.
- Se aplica a los productos usados en los Estados Unidos o en Canadá si el producto tiene el registro de agencia apropiado cuando se embarca de la fábrica.
- El servicio debe realizarlo un técnico Amana autorizado.
- Los ajustes se cubren solamente durante el primer año.

LA GARANTÍA SE ANULARÁ SI:
- La placa del número de serie se altera.
- El producto es alterado por el usuario.
- El producto no se instala o se usa de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

EN NINGÚN CASO AMANA APPLIANCES SERÁ RESPONSIBLE POR DAÑOS EMERGENTES O INCIDENTALES*
* Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros que varían de estado a estado. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de los daños imprevistos ni consecuentes, de modo que esta exclusión puede no aplicarse a usted.

Para obtener respuestas a las preguntas relacionadas con lo previamente mencionado o para localizar un técnico Amana® autorizado, comuníquese a:

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
USA
1-800-843-0304 dentro de EE.UU.
1-319-622-5511 fuera de EE.UU.

Table des matières

Identification du modèle

Remplir la carte d'enregistrement jointe et la retourner dans les plus brefs délais. Au cas où cette carte manquerait, appeler le service à la clientèle (« Consumer Affairs Department ») au 1-800-843-0304 pour les États-Unis ou au 319-622-5511 en dehors des États-Unis. Lors de tout contact avec Amana, fournir les renseignements sur l'appareil, indiqués sur la plaque signalétique qui se trouve sur l'encadrement du four lorsqu'on ouvre le tiroir de rangement. La traduction française se trouve sur le rebord droit du tiroir de rangement. Noter les renseignements ci-dessous :

Numéro du modèle : ____________________
Numéro de fabrication : ____________________
Numéro de série : ____________________
Date d'achat : ____________________
Nom et adresse du détaillant : ____________________
____
____

Garder une copie de la facture pour référence ultérieure ou en cas d'utilisation de la garantie. Pour toutes questions ou pour localiser un réparateur agréé, appeler le 1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) pour les États-Unis ou le 319-622-5511 hors des États-Unis. Toute prestation de garantie doit être effectuée par un réparateur agréé. Amana recommande également de contacter un réparateur agréé même lorsque la garantie vient à expiration.

Plan de service après-vente prolongé Asure^MC

Amana offre un plan de protection à long terme pour cette cuisinière. Le plan de service après-vente prolongé Asure^MC a été créé pour compléter la solide garantie qui couvre votre appareil. Le plan Asure^MC offre un programme de protection budgétaire allant jusqu'à trois ans pour votre appareil et couvre les pièces détachées, la main-d'oeuvre et les frais de transport. Appeler le 1-319-622-5511 pour obtenir tous renseignements.

Renseignements de sécurité importants



MISE EN GARDE

Afin d'éviter que la cuisinière ne bascule, celle-ci doit être bloquée à l'aide d'une ou plusieurs pattes de stabilisation. Pour s'assurer que celles-ci sont correctement en place, retirer le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière à l'aide d'une lampe électrique. La ou les pattes doivent être engagées dans le coin arrière de la cuisinière.





- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES
- INSTALLER LA OU LES PATTES DE STABILISATION FOURNIES AVEC LA CUISINIÈRE
- VOIR LA NOTICE D'INSTALLATION



MISE EN GARDE

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni le tiroir de rangement.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.



MISE EN GARDE

Cette cuisinière contient ou produit une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnus dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que cette cuisinière soit mise en service, utilisée et entretenue suivant les indications de ce manuel.



ATTENTION

Ne pas bloquer les conduits d'air nécessaires à l'aération et à la combustion.



MISE EN GARDE

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique ; ne pas utiliser de téléphone dans votre bâtiment.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

TOUS APPAREILS

1. Mise en service correcte : veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls : ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements protecteurs : ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur : ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four : ne jamais ranger de produits inflammables dans le four ni à proximité des brûleurs.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Étouffer l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement : une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

FOUR AUTONETTOYANT

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte : ce joint est essentiel pour que le four soit hermétique. Veiller à ne pas le frotter, ni l'abîmer, ni le déloger.
2. Ne pas utiliser de produit nettoyant pour four : ne pas utiliser de produit nettoyant pour four ni de produit protecteur de quelque sorte que ce soit à l'intérieur ni à proximité du revêtement intérieur du four.
3. Nettoyer uniquement les composants indiqués dans le manuel. Voir la section « Entretien et nettoyage ».
4. Avant de mettre le four en cycle autonettoyant : enlever la lèchefrite, les grilles et tout autre récipient.
5. Enlever tout article du dessus de la cuisinière et du dosseret.

BRÛLEURS

1. Utiliser des casseroles de dimensions appropriées : cet appareil comporte un ou plusieurs brûleurs de différentes dimensions. Sélectionner des récipients à fond plat assez grands pour que la flamme ne dépasse pas. Un récipient trop petit expose directement une partie de la flamme et risque de faire enflammer les vêtements. Par ailleurs, un récipient de dimensions appropriés utilise moins de gaz pour de meilleurs résultats.
2. Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance lorsqu'ils sont sur un réglage élevé. Le liquide qui déborde peut produire de la fumée ou s'enflammer.
3. Articles vernissés : seuls certains types de verre, de céramique, de grès ou autres récipients vernissés conviennent à la cuisson sur les brûleurs sans risque d'éclater en raison de changements brusques de température.
4. Toujours tourner les poignées vers l'intérieur et ne pas les placer de façon à ce qu'elles soient au-dessus d'autres brûleurs : pour éviter de se brûler, de mettre feu à des substances inflammables ou de renverser le contenu de récipients suite à un contact accidentel, les poignées doivent être tournées à l'intérieur et ne pas être placées au-dessus d'autres brûleurs.

FOUR

1. Ouvrir la porte avec prudence : Laisser la vapeur ou l'air chaud s'échapper avant de retirer ou de remettre des plats.
2. Ne pas faire chauffer de récipients fermés : L'accumulation de pression peut provoquer l'explosion des récipients et causer des brûlures.
3. Papier d'aluminium : ne pas recouvrir le fond du four de papier d'aluminium. Mal posé, celui-ci peut provoquer des risques d'électrocution ou d'incendie.
4. Ne pas obstruer les conduits d'aération.
5. Placement des grilles : toujours mettre les grilles en place à la hauteur voulue lorsque le four est froid. Si la grille est enlevée lorsque le four est chaud, ne pas permettre le contact des poignées protectrices avec les brûleurs.

HOTTE

1. Nettoyer fréquemment la hotte : ne pas laisser de graisse s'accumuler sur la hotte ni sur le filtre.
2. Avant de faire flamber de la nourriture sous la hotte, éteindre le ventilateur. S'il fonctionne, il pourrait propager la flamme et faire courir un risque d'incendie.

En cas d'incendie

Des incendies peuvent se produire suite à une cuisson excessive ou en raison d'un excès de graisse. Bien qu'un incendie soit peu probable, procéder comme suit s'il se produit :

Incendie au niveau d'un brûleur

1. Étouffer la flamme à l'aide d'un couvercle ne pouvant pas s'enflammer ou de bicarbonate de soude, ou encore utiliser un extincteur de type ABC ou BC. Ne pas utiliser d'eau, ni de sel, ni de farine.
2. Dès que cela peut être fait sans danger, tourner le bouton correspondant au brûleur sur « OFF ».
   - Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en gaz, ainsi que celle en électricité au niveau du compteur ou du fusible.

Incendie dans le four

1. En cas de présence de fumée provenant du four, ne pas ouvrir la porte du four.
2. Éteindre le four (bouton sur « OFF »).
3. Pour plus de sécurité, couper l'alimentation en gaz, ainsi que celle en électricité au niveau du compteur ou du fusible.
4. Mettre le ventilateur de la hotte en marche pour éliminer la fumée.
5. Laisser la nourriture ou la graisse finir de brûler dans le four.
6. Si la fumée et l'incendie persistent, appeler les pompiers.
7. En cas de dégâts au niveau des composants, appeler le service de dépannage avant d'utiliser la cuisinière.

Précautions

- Ne pas cuire de la nourriture sans récipient, directement sur le dessus de la cuisinière.
- Ne pas mélanger les produits d'entretien ménager. Leur interaction peut avoir des résultats nocifs, voire dangereux.
- Ne pas mettre d'articles en plastique sur des surfaces de cuisson encore chaudes. Ils pourraient coller et fondre.
- Ne pas faire glisser des objets métalliques présentant des aspérités sur le dessus de la cuisinière. Ils pourraient le rayer ou laisser des traces métalliques.
- Ne pas nettoyer le dessus de la cuisinière avec une éponge ou une lavette humide lorsque cette surface est chaude.
- Ne pas faire chauffer de graisse sans rester à proximité. La graisse excessivement chaude peut s'enflammer en débordant sur des surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser une casserole bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide car elle risque de se trouver abîmée, ainsi que la surface de cuisson.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme une planche à découper.

Mise en service

Matériaux d'emballage

Enlever les matériaux d'emballage protecteurs de la cuisinière. S'il reste des résidus de papier collant, les nettoyer avec un linge doux propre imbibé d'alcool.

Emplacement de la cuisinière



MISE EN GARDE

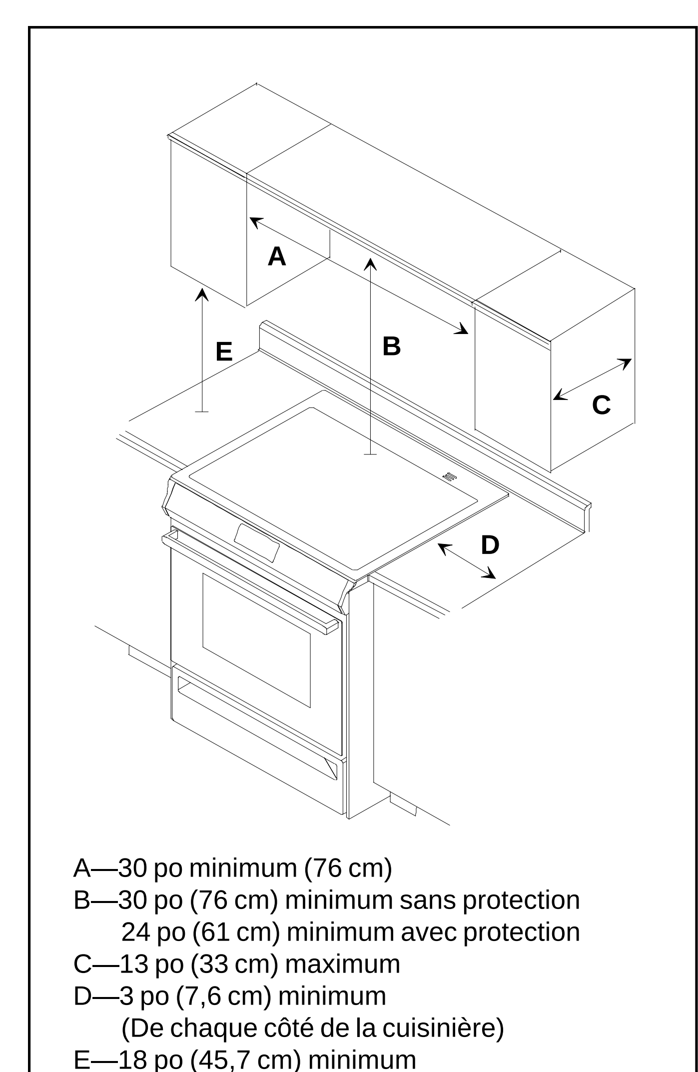
Pour éviter les risques de brûlure ou d'incendie en se penchant au-dessus des brûleurs, éviter de placer une armoire au-dessus de la cuisinière. Si une armoire est fournie, le risque peut être atténué en installant une hotte qui projette horizontalement un minimum de 5 pouces (12,7 cm) sous le dessous de celle-ci.

Choisir un emplacement en tenant compte des facteurs suivants :

- Les courants d'air dûs au chauffage, à la climatisation ou à des portes et fenêtres ouvertes peuvent provoquer des problèmes au niveau de la ventilation de la cuisinière. Ne pas placer celle-ci à proximité de fenêtres ni de portes.
- Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour permettre une mise en place correcte de la cuisinière.
- Lire attentivement les instructions avant de commencer la mise en place de la cuisinière.
- Toutes ouvertures dans le mur derrière la cuisinière et dans le plancher sous la cuisinière doivent être refermées.
- L'installation d'appareils électroménagers conçus pour les maisons (mobiles) pré-fabriquées doit être conforme aux Normes de sécurité et de construction des maisons pré-fabriquées, article 24 CFR, paragraphe 3280 [auparavant les Normes fédérales de sécurité et de construction des maisons mobiles, article 24, HUD (paragraphe 280)] ou, lorsque cette norme ne s'applique pas, aux Normes d'installation des maisons pré-fabriquées, ANSI A225.1 et aux Normes d'installation des maisons pré-fabriquées, des sites et des communautés ANSI/NFPA 501A, ou aux codes locaux.

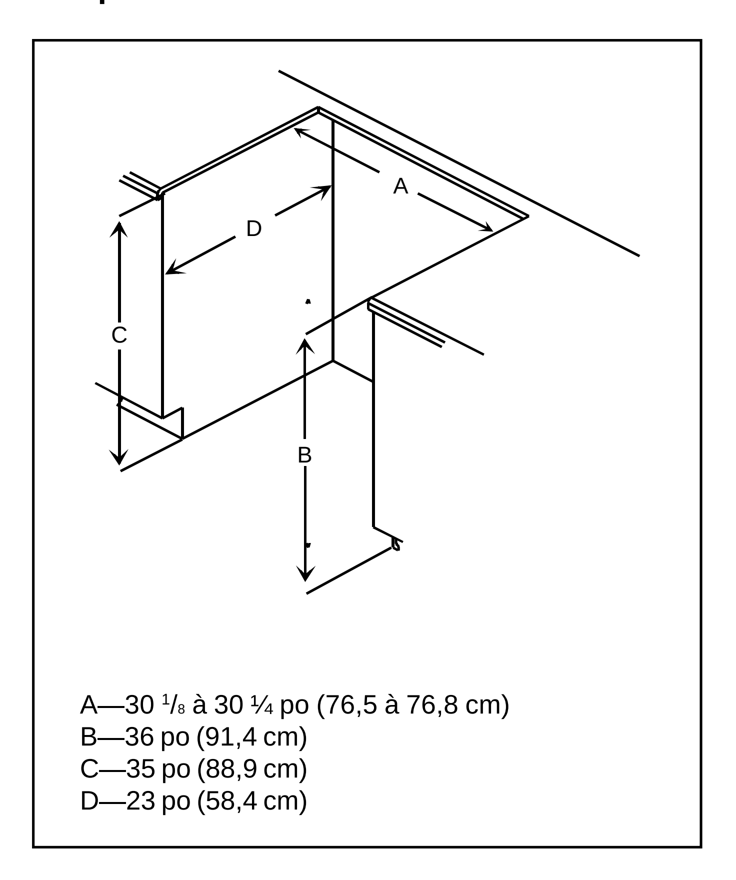
Espaces de dégagement minimum par rapport aux surfaces inflammables

- Espace de dégagement minimum de 0,5 pouce (1,3 cm) par rapport à la paroi arrière.
- Espace de dégagement minimum de 3 pouces (7,6 cm) par rapport aux parois verticales droite ou gauche qui se trouvent au-dessus de la surface de cuisson.
- Espace de dégagement minimum nul (0 pouce) de chaque côté par rapport au comptoir et à l’armoire.
- Minimum de 30 pouces (76 cm) entre le dessus de la surface de cuisson et le fond d’une armoire en bois ou en métal sans protection contre les incendies.
- 24 pouces (61 cm) entre la surface de cuisson et une armoire en bois ou en métal présentant une protection contre les incendies placée au-dessus de la cuisinière. Le fond de l’armoire doit être protégé par du carton ignifuge d’un minimum de ¼ po (0,6 cm) d’épaisseur couvert, au minimum, de tôle d’acier n° 28 MSG, d’acier inoxydable de 0,015 po (0,04 cm) d’épaisseur, d’aluminium de 0,024 po (0,06 cm) d’épaisseur ou de cuivre de 0,020 po (0,05 cm) d’épaisseur.



A—30 po minimum (76 cm)
B—30 po (76 cm) minimum sans protection
24 po (61 cm) minimum avec protection
C—13 po (33 cm) maximum
D—3 po (7,6 cm) minimum
(De chaque côté de la cuisinière)
E—18 po (45,7 cm) minimum

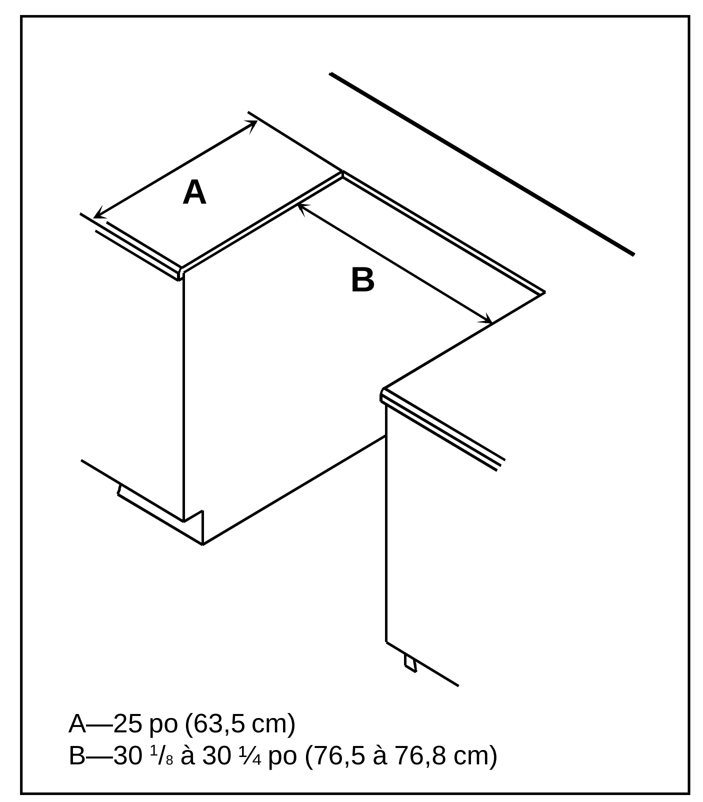
Hauteur et profondeur standard du comptoir et de la cuisinière



A—30 1/8 à 30 ¼ po (76,5 à 76,8 cm)
B—36 po (91,4 cm)
C—35 po (88,9 cm)
D—23 po (58,4 cm)

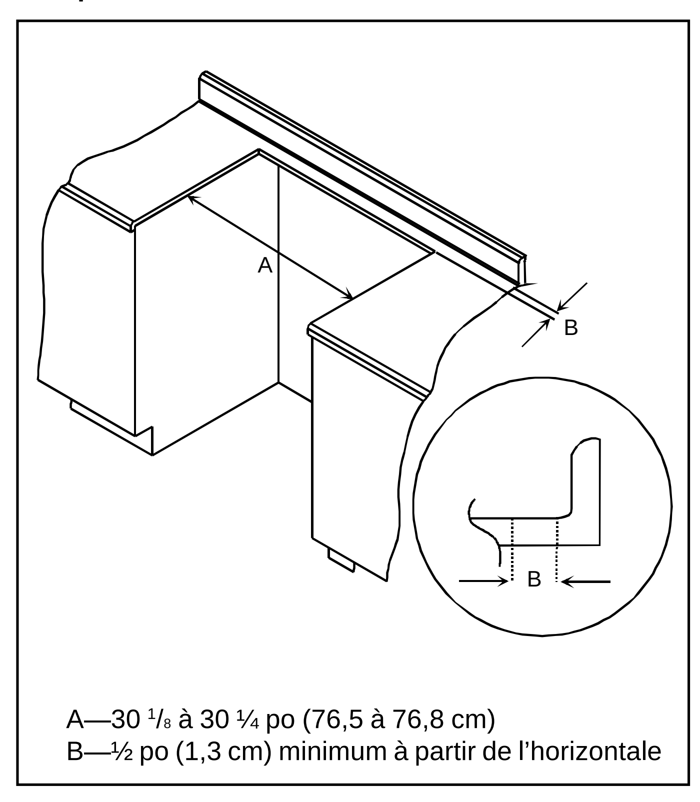
Ouverture du comptoir

Installation de l’île



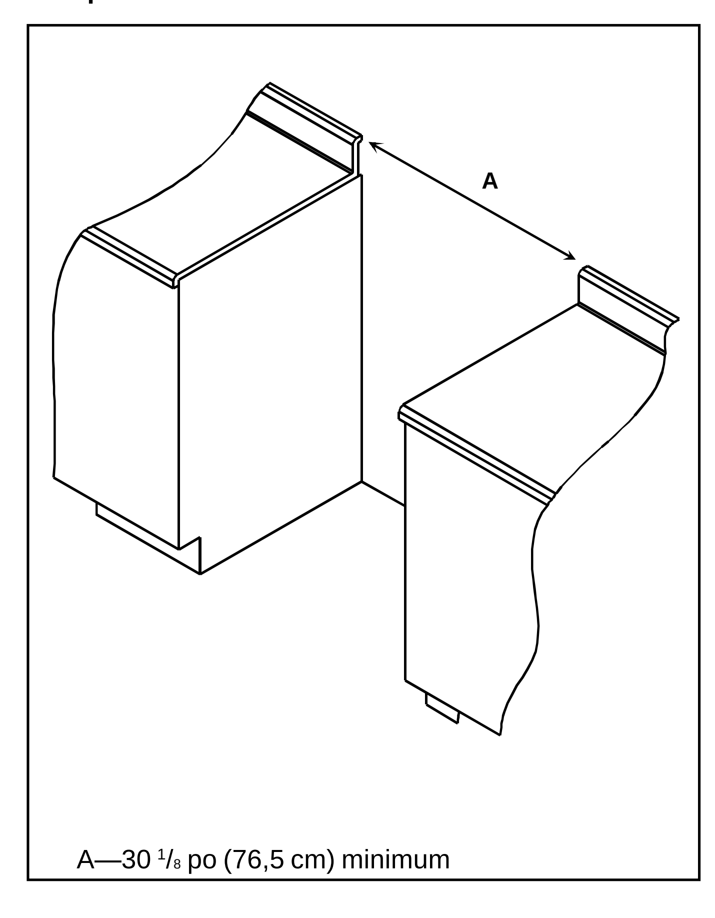
A—25 po (63,5 cm)
B—30 1/8 à 30 ¼ po (76,5 à 76,8 cm)

Comptoir avec dosseret



A—30 1/8 à 30 ¼ po (76,5 à 76,8 cm)
B—½ po (1,3 cm) minimum à partir de l'horizontale

Comptoir sans dosseret



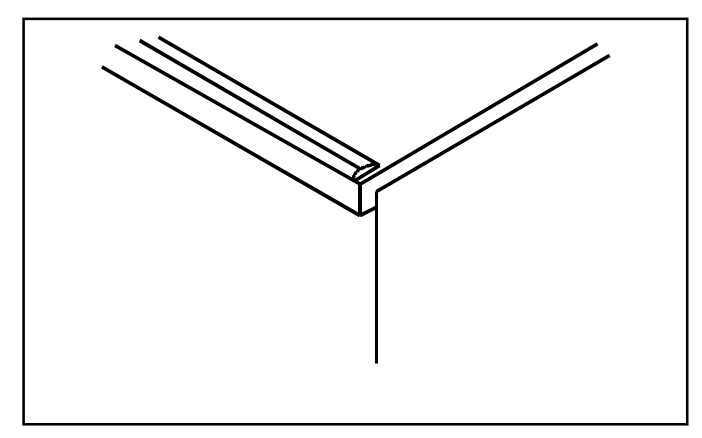
A—30 1/8 po (76,5 cm) minimum

Dosseret

Dosseret AXF100W—(blanc), E—(ébène), ou L—(amande) disponible. Contacter un détaillant agréé par Amana pour acheter un dosseret.

Rebord avant du comptoir

Il sera peut-être nécesaire de couper le rebord avant du comptoir pour permettre l'installation du dessus de comptoir de 31 po (78,7 cm). Laisser ½ po (1,3 cm) dépasser de chaque côté.



Conditions spéciales concernant le comptoir

Certains comptoirs, en particulier ceux dont le dessus est en carreaux céramiques, sont légèrement surélevés et font alors plus de 36 pouces (91,4 cm) de haut. Suivre les indications ci-dessous si le comptoir est d'une hauteur supérieure à 36 pouces (91,4 cm).

1. Monter les pieds réglables à la hauteur maximum.
2. Mesurer du plancher au rebord supérieur de la surface principale. Si cette dimension est inférieure à la hauteur du comptoir, il faut surélever le plancher.
3. Pour surélever le plancher, utiliser un morceau de contreplaqué aux dimensions de l'ouverture pratiquée dans l'armoire pour la cuisinière. Fixer le contreplaqué au plancher de façon à ce qu'il soit aussi stable que le plancher d'origine.
4. Poser la patte de stabilisation et pousser la cuisinière dans l'ouverture.
   - Voir la section « Installation du support anti-basculant ».

Alimentation en électricité



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution ou de dégâts matériels, ne pas couper ni enlever la troisième broche (terre) de la fiche. Un câble trifilaire relié à la terre doit être utilisé. Ne pas raccorder la cuisinière à la terre en la reliant au flexible de raccordement, à la tubulure ni à aucun autre élément de l'alimentation en gaz car cela pourrait provoquer un incendie, l'électrocution et/ou le fonctionnement inégal de la cuisinière.

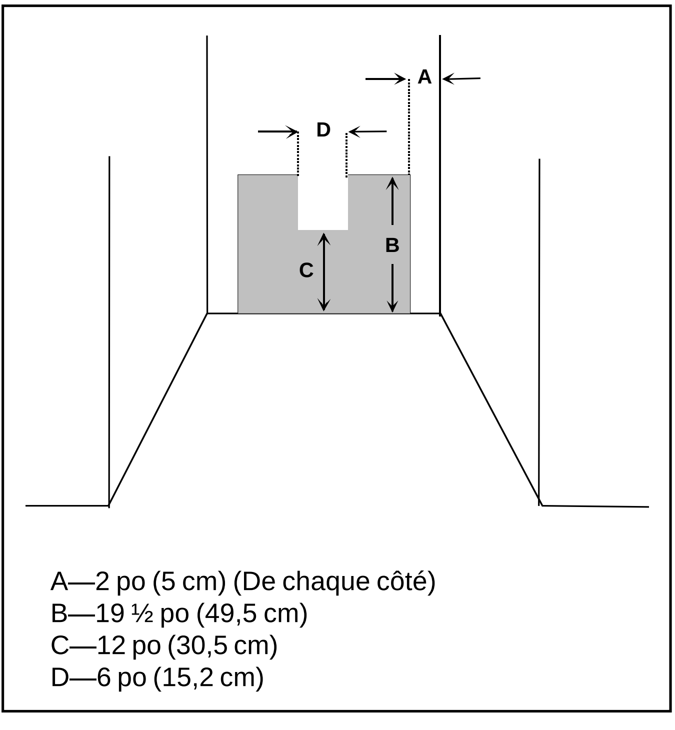
La cuisinière doit être reliée à la terre conformément aux codes locaux ou, à défaut, au Code canadien de l'électricité CSA C22.1 ou au « National Electrical Code » (Code électrique national) ANSI/NFPA n° 70, dernière édition, aux États-Unis.

Utiliser une prise murale à trois trous de 120 V et 60 Hz protégée par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisé 15 A. Un électricien qualifié devrait confirmer que la prise est correctement reliée à la terre.

Si la prise est à deux trous, le propriétaire de la cuisinière doit la remplacer avant d'utiliser la cuisinière. Ne pas couper le cordon, ni utiliser un adaptateur sur la fiche, ni enlever la fiche avec mise à la terre, ni employer de rallonge.

Dégagement pour la prise

La prise doit se trouver dans la zone ombragée indiquée ci-dessous. Le raccordement à l'électricité ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement au gaz.



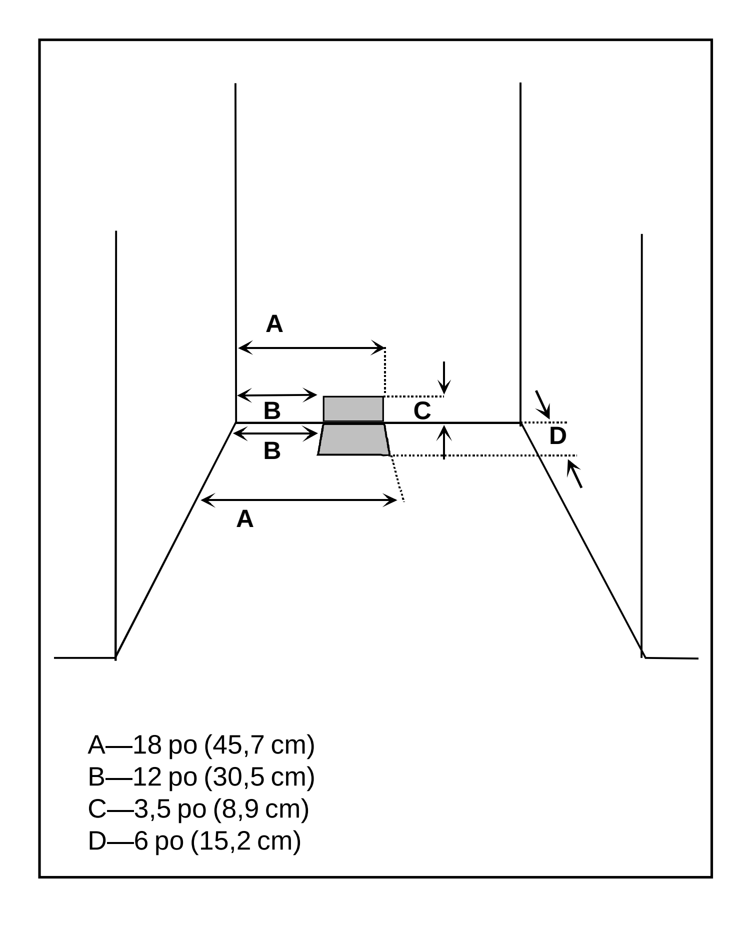
A—2 po (5 cm) (De chaque côté)
B—19 ½ po (49,5 cm)
C—12 po (30,5 cm)
D—6 po (15,2 cm)

Alimentation en gaz

Avant de raccorder cet appareil au gaz, s'assurer que l'installation est conforme aux codes locaux ou, à défaut, au Code des installations de gaz CAN/CGA-B149.1 le plus récent, au Canada, ou au National Fuel Gas Code (Code de gaz national) ANSI Z223.1, dernière édition, aux États-Unis.

Emplacement du raccordement au gaz

Le raccordement au gaz doit se faire dans la zone ombragée indiquée ci-dessous. Le raccordement au gaz ne doit pas faire obstacle ni causer de problèmes avec le raccordement à l'électricité.



A—18 po (45,7 cm)
B—12 po (30,5 cm)
C—3,5 po (8,9 cm)
D—6 po (15,2 cm)

Conversion au gaz naturel ou au gaz propane

Cette cuisinière est réglée sur le gaz naturel en usine. Pour l'utiliser avec du gaz propane/GPL, il faut en faire la conversion.

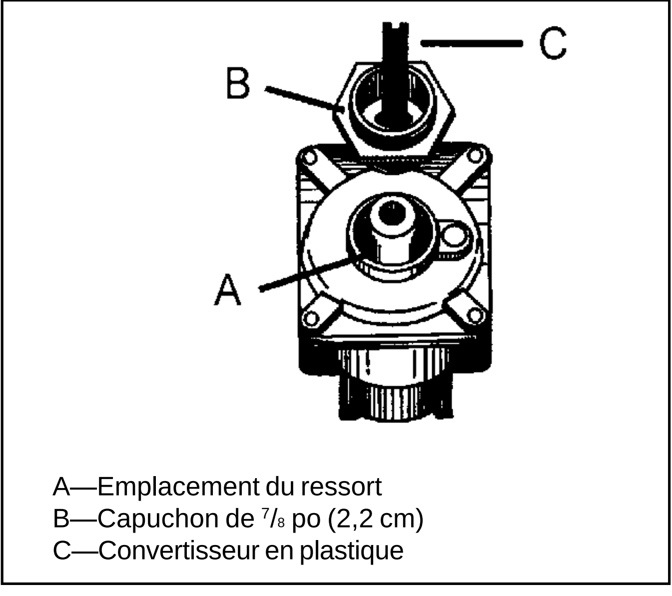


MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à toujours débrancher la cuisinière du secteur électrique avant tout dépannage.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz propane/GPL

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de $^7/_8$ pouce.
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « LPG10 » ou « LP10 ».

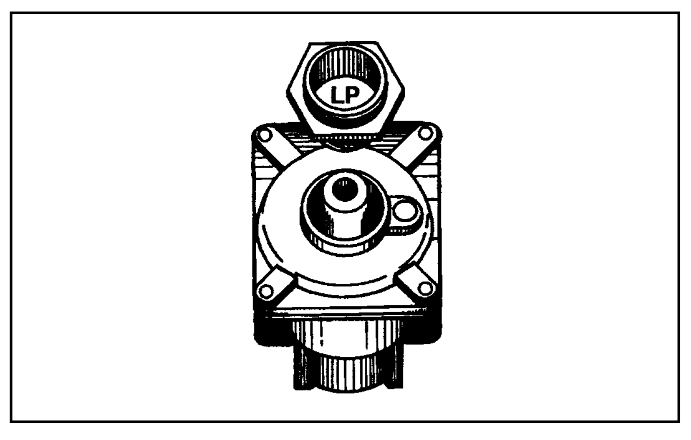


A—Emplacement du ressort
B—Capuchon de $^7/_8$ po (2,2 cm)
C—Convertisseur en plastique

4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz propane/GPL

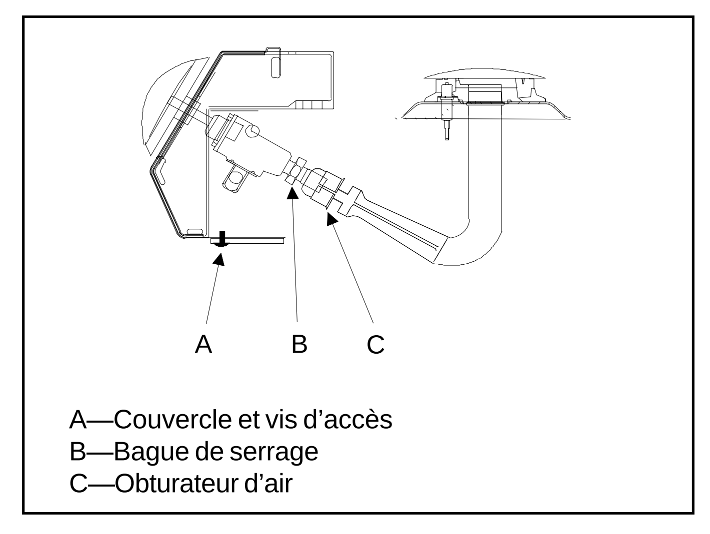
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de $^7/_8$ po (2,2 cm).
2. Inverser le capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « LP ».



3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion des brûleurs au gaz propane/GPL

1. Enlever les couvercles se trouvant sous le tableau de commande du brûleur.
   - Chaque couvercle est fixé à l'aide d'une vis.
2. Faire face au devant de la cuisinière et visser les capuchons d'orifice dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de 1½ à 2 tours ou jusqu'à ce qu'ils soient bien ajustés.
   - Utiliser une clé à fourche de ½ pouce (1,3 cm) ou une clé à fourche coudée.
   - Ne pas trop serrer les bagues car cela pourrait en arracher le filet ou couper l'alimentation de gaz.

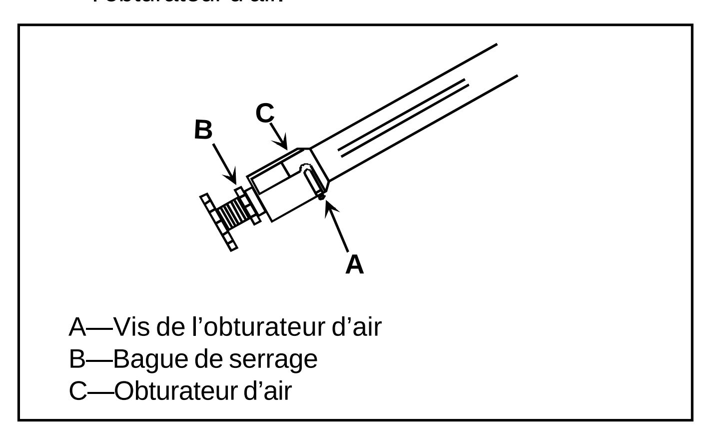


A—Couvercle et vis d’accès
B—Bague de serrage
C—Obturateur d’air

3. Régler l’obturateur d’air avec un petit tournevis.
   • Faire glisser l’obturateur d’air jusqu’à ce qu’il soit complètement ouvert.
4. Replacer le couvercle et la vis d’accès.

Conversion du brûleur du four au gaz propane/GPL

1. Enlever le tiroir de rangement.
   • Voir la section *« Retrait du tiroir de rangement »*.
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   • La plaque se trouve au centre de l’arrière de la cavité du tiroir.
   • Le retrait de la plaque expose l’orifice du brûleur et l’obturateur d’air.

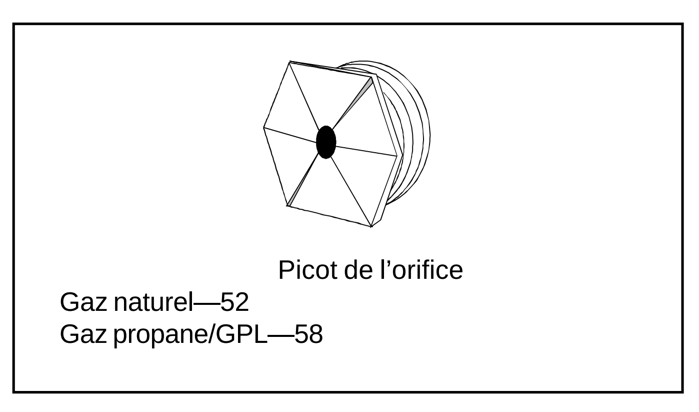


A—Vis de l’obturateur d’air
B—Bague de serrage
C—Obturateur d’air

3. Visser la bague à fond sans cependant trop serrer.
   • Ne pas trop serrer la bague car cela pourrait en arracher le filet.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Conversion du brûleur du gril au gaz propane/GPL

1. Localiser le picot de l’orifice fixé au détendeur adjacent et l’enlever pour usage ultérieur.
   • Le picot utilisé pour le gaz propane/GPL est de couleur argent et porte le chiffre 58.



Picot de l’orifice
Gaz naturel—52
Gaz propane/GPL—58

2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   • Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir sous « Retrait de la porte du four ».
3. Enlever les 2 vis qui fixent le brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   • Veiller à ne pas endommager l’allumeur en enlevant le gril.
4. Dévisser le picot marqué 52 à l’aide d’une clé de douille de $^{5}/_{16}$ pouce (0,8 cm) et le remplacer par le picot à gaz propane/GPL marqué 58.
   • Attacher le picot marqué 52 près du détendeur pour usage ultérieur.
5. Remonter le gril et, s’il y a lieu, la porte du four.

Conversion d'un détendeur de type 1 au gaz naturel

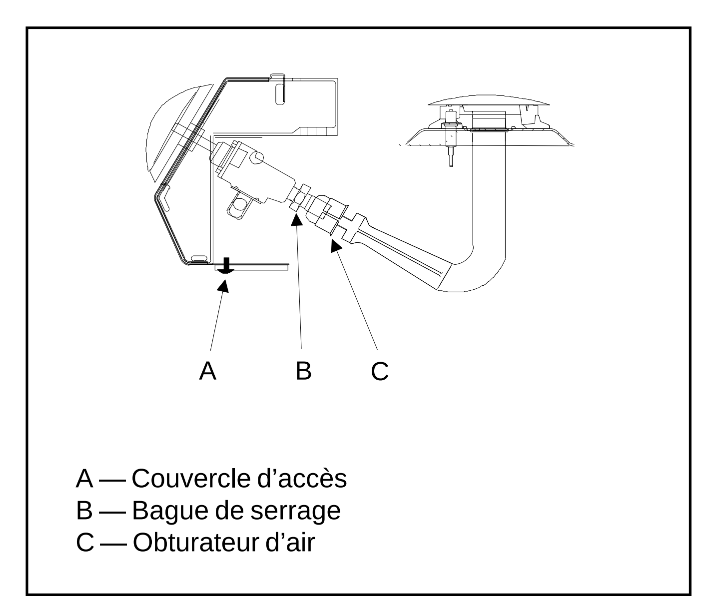
1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce (2,2 cm).
2. Enlever le convertisseur en plastique du capuchon du détendeur.
   - Le convertisseur s'insère fortement dans le capuchon.
3. Inverser le convertisseur et le pousser fermement dans l'orifice du capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
4. Placer le capuchon sur le détendeur et serrer.
   - Le convertisseur ne doit pas empêcher le libre jeu du ressort dans le détendeur.

Conversion d'un détendeur de type 2 au gaz naturel

1. Enlever le capuchon du détendeur à l'aide d'une clé de 7/8 pouce (2,2 cm).
2. Inverser le capuchon.
   - Le capuchon doit maintenant indiquer « NAT » ou ne porter aucune indication.
3. Mettre le capuchon sur le détendeur et serrer.

Conversion des brûleurs au gaz naturel

1. Enlever les couvercles se trouvant sous le tableau de commande du brûleur.
   - Chaque couvercle est fixé à l'aide d'une vis.
2. Faire face au devant de la cuisinière et visser les bagues dans le sens des aiguilles d'une montre, sans cependant trop serrer, de 1½ à 2 tours.
   - Utiliser une clé à fourche de ½ pouce (1,3 cm) ou une clé à fourche coudée.
   - Ne pas trop serrer les bagues car cela pourrait en arracher le filet ou couper l'alimentation de gaz.



A — Couvercle d'accès
B — Bague de serrage
C — Obturateur d'air

3. Régler l'obturateur d'air avec un petit tournevis.
   - Faire glisser l'obturateur d'air jusqu'à ce qu'il soit ouvert de 1/8 po (3 mm).
4. Replacer le couvercle et la vis d'accès.

Conversion du brûleur du four au gaz naturel

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la section « Retrait du tiroir de rangement ».
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   - La plaque se trouve au centre de l'arrière de la cavité du tiroir.
   - Le retrait de la plaque expose l'orifice du brûleur et l'obturateur d'air.
3. Dévisser le capuchon d'orifice de 2 tours.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Conversion du brûleur du gril au gaz naturel

1. Localiser le picot de l'orifice fixé au détendeur adjacent et l'enlever pour usage ultérieur.
   - Le picot utilisé pour le gaz naturel est de couleur cuivre et porte le chiffre 52.
2. Ouvrir la porte du four et localiser le brûleur du gril au plafond du four.
   - Pour faciliter la conversion, enlever la porte du four. Voir sous « Retrait de la porte du four ».
3. Enlever les 2 vis qui fixent le brûleur avant au plafond du four et enlever le gril.
   - Veiller à ne pas endommager l'allumeur en enlevant le gril.
4. Dévisser le picot à gaz propane/GPL marqué 58 à l'aide d'une clé de douille de 5/16 pouce (0,8 cm) et le remplacer par le picot à gaz naturel marqué 52.
5. Remonter le gril et, s'il y a lieu, la porte du four.

Pression de l'alimentation en gaz



ATTENTION

Pour éviter tous dégâts matériels, la pression de l'alimentation en gaz ne doit pas être supérieure à 14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau.

- La cuisinière et le robinet d'arrêt individuel doivent être désolidarisés de l'alimentation en gaz pendant tout test de pression à une pression supérieure à ½ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau).
- La cuisinière doit être coupée de l'alimentation en gaz en fermant le robinet d'arrêt pendant tout test de pression à une pression égale ou inférieure à ½ lb/po^2 (3,5 kPa) (14 pouces (35,6 cm) de colonne d'eau).
- La pression de gaz utilisée pour vérifier le réglage du détendeur doit être supérieure d'au moins 1 pouce (2,54 cm) de colonne d'eau à la pression de la tubulure indiquée sur l'étiquette signalétique.

Raccordement au gaz

Raccorder le détendeur à l'alimentation en gaz à l'aide d'une tubulure ou d'un flexible de raccordement. Le détendeur fourni avec cette cuisinière est équipé d'une connexion femelle de ½ pouce (1,3 cm) NPT.

- Un robinet d'arrêt, non fourni avec la cuisinière, doit être posé dans un endroit accessible à l'extérieur de la cuisinière.
- Utiliser de la pâte à joints résistant aux effets du gaz propane sur le filetage de toutes les tubulures mâles.
- Utiliser uniquement le détendeur fourni.
- Ne pas trop serrer le raccord lors du raccordement du détendeur car celui-ci pourrait se trouver fêlé.
- Maintenir le détendeur en place à l'aide d'une clé lors de la pose des raccords.

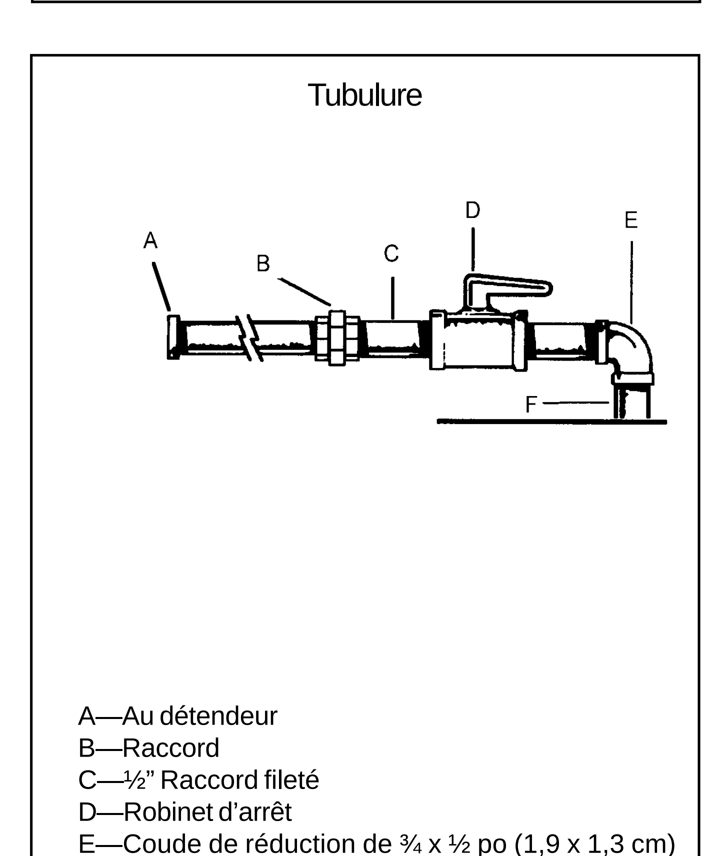


MISE EN GARDE

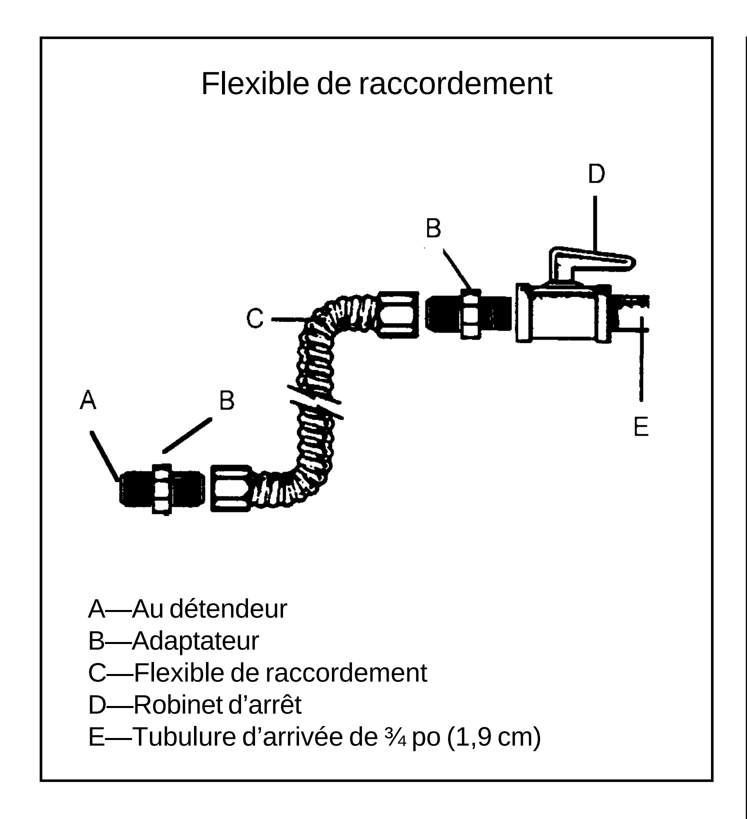
Afin d'éviter tous dégâts matériels ou blessures, utiliser uniquement un flexible de raccordement neuf homologué AGA/CGA.

- Ne pas utiliser un flexible de raccordement usagé.
- Ne pas réutiliser l'ancien flexible de raccordement après avoir déplacé la cuisinière.

Tubulure



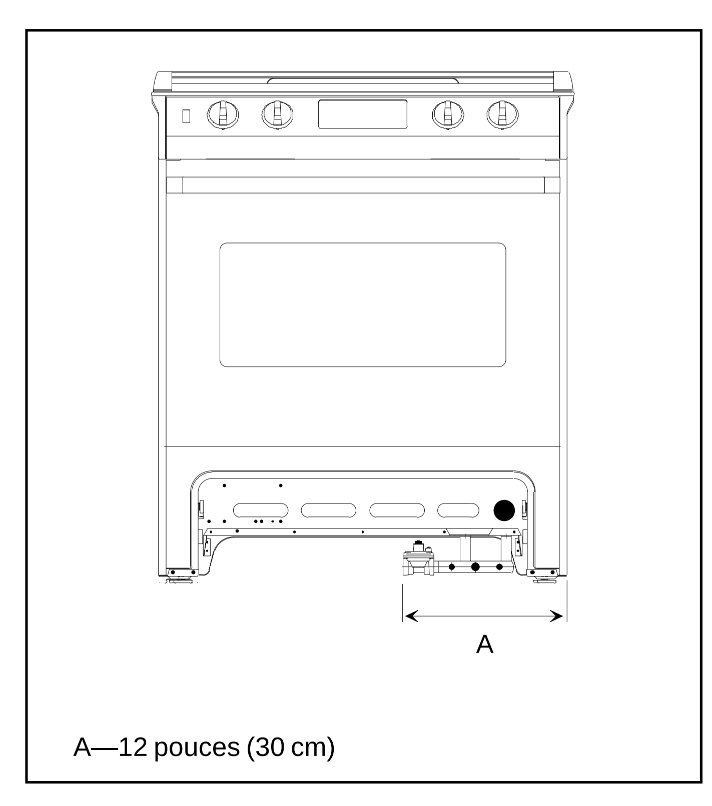
A—Au détendeur
B—Raccord
C—½" Raccord fileté
D—Robinet d'arrêt
E—Coude de réduction de ¾ x ½ po (1,9 x 1,3 cm)
F—Tubulure d'arrivée de ¾ po (1,9 cm)



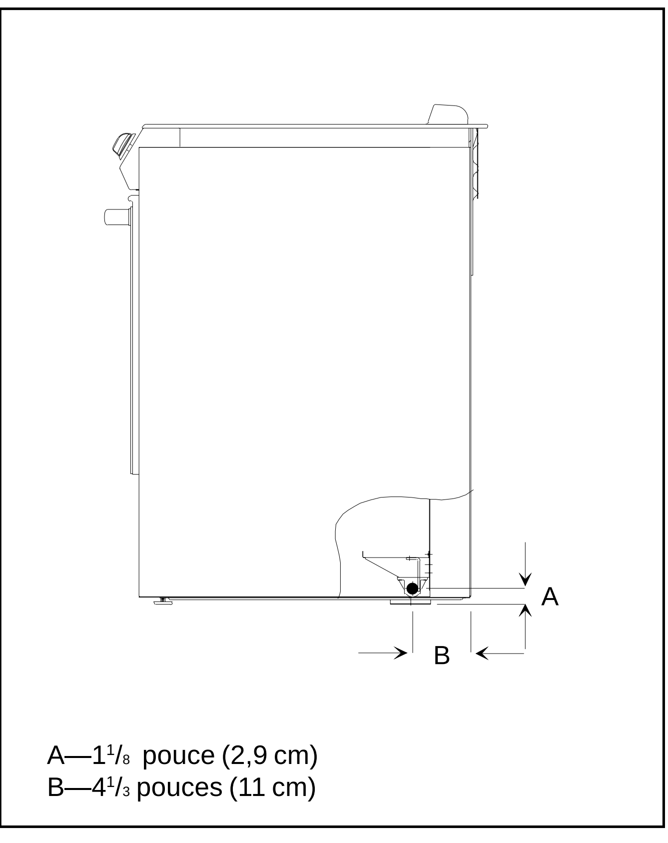
A—Au détendeur
B—Adaptateur
C—Flexible de raccordement
D—Robinet d'arrêt
E—Tubulure d'arrivée de ¾ po (1,9 cm)

Emplacement du régulateur de pression

Retirer le couvercle arrière pour mettre au jour le régulateur de pression.



A—12 pouces (30 cm)



A—$1\frac{1}{8}$ pouce (2,9 cm)
B—$4\frac{1}{3}$ pouces (11 cm)

Vérification des fuites de gaz

Une fois le raccordement au gaz effectué, ouvrir le robinet d'arrêt et vérifier que les joints et raccords de la conduite de gaz et de la cuisinière ne présentent pas de fuites.



MISE EN GARDE

Afin d'éviter tous dégâts ou blessures graves, ne jamais vérifier la présence de fuites à l'aide d'une allumette enflammée.

1. Mettre du savon sur le raccord.
   - S'il se forme des bulles, il y a une fuite.
2. S'il se forme des bulles, fermer l'arrivée de gaz.
3. S'il y a une fuite au niveau d'un joint installé en usine, le resserrer.
   - Si la fuite ne se trouve pas au niveau d'un joint installé en usine, le dévisser, mettre de la pâte à joint et serrer.
4. Revérifier que le raccord ne présente pas de fuite après avoir resserré le raccord.
   - Revérifier tout raccord qui aurait pu être desserré au cours du réglage précédent.

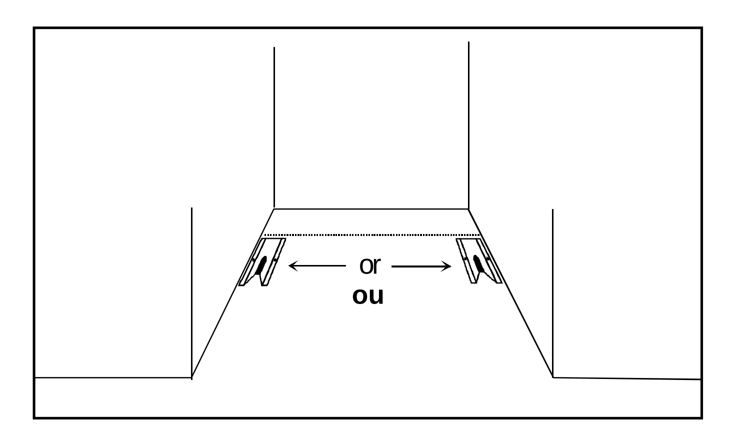
Obstruction des ouvertures

Les ouvertures pratiquées dans le mur, derrière la cuisinière, ou dans le plancher, sous la cuisinière, doivent être bouchées avant de la mettre en place.

Installation des supports anti-basculants

Pour empêcher la cuisinière de basculer, elle doit être fixée correctement à l'aide des supports anti-basculants.

1. Retirer le tiroir de rangement de la cuisinière.
   - Voir la section « Retrait du tiroir de rangement ».
2. Dévisser les pieds de nivellement de façon à ce que le dessus de la cuisinière dépasse le comptoir lorsque la cuisinière est installée.
   - Le pied de nivellement gauche ou droit doit être prolongé d'au moins ¼ po (0,6 cm) pour engager le support.
   - Le support anti-basculant peut être installé du côté gauche ou droit du pied de nivellement arrière.



3. Déplacer la cuisinière où elle doit être installée.
4. Positionner le support anti-basculant.
   - Avec la cuisinière en position, rejoindre l'ouverture du tiroir de rangement et faire glisser le support anti-basculant sur le pied de nivellement arrière droit ou gauche. Faire glisser le pied dans le cran en forme de V dans le support.
5. Marquer l'emplacement sur le côté et l'avant du support anti-basculant sur le plancher.
6. Retirer le support anti-basculant et la cuisinière de l'ouverture.
7. Positionner le support anti-basculant selon les lignes tracées sur le plancher.
8. Marquer deux emplacements pour les trous dans le support anti-basculant.
9. Percer 2 trous.
   - Pour le perçage du bois, utiliser une mèche de 3/32 po (0,24 cm).
   - Pour le perçage du béton, utiliser une mèche à béton de 3/16 po (0,48 cm) et insérer des chevilles en plastique dans l'ouverture.
10. Fixer le support au sol à l'aide des vis fournies.
11. Faire glisser la cuisinière en place.
    - Voir la section « Mise de niveau de la cuisinière ».
12. Vérifier si les supports anti-basculants sont engagés dans les pieds de nivellement et replacer le tiroir de rangement.

Mise de niveau de la cuisinière

Mettre la cuisinière de niveau à l'aide des pieds de nivellement fournis. La cuisinière doit être mise de niveau pour que les aliments cuisent de façon uniforme.

 **ATTENTION**

Pour éviter d'endommager la porte du four, ne pas soulever ou déplacer la cuisinière avec la poignée de porte du four. La vitre pourrait casser.

- Placer un niveau sur le dessus de la grille du four ou le dessus de la cuisinière pendant la mise de niveau.
- Les pieds de nivellement doivent dépasser de ¼ po (6 mm) pour bien les fixer dans le support anti-basculant.

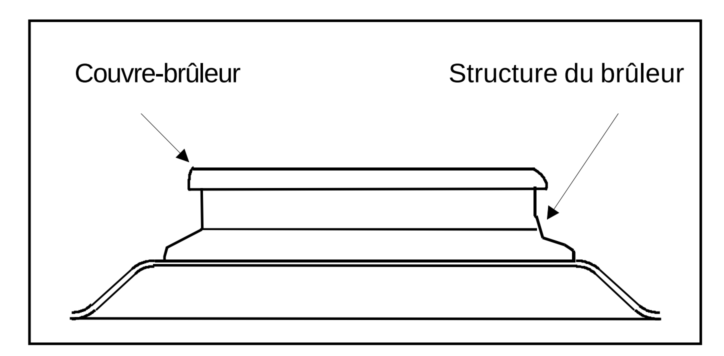
1. Tirer les pieds de nivellement de façon à ce que lorsque la cuisinière est installée, la surface de celle-ci dépasse le comptoir.
2. Faire glisser la cuisinière à l'endroit où elle doit être installée.
   - Placer la cuisinière de façon à ce que les pieds de nivellement arrière n'engagent pas le support anti-basculant.
3. Tourner les pieds de nivellement afin de mettre la cuisinière de niveau.
   - Tourner les pieds dans le sens horaire pour abaisser la cuisinière ou dans le sens antihoraire pour l'élever.
   - Régler d'abord le pied de nivellement arrière qui engage le support anti-basculant. Le pied de nivellement ne peut être réglé lorsqu'il est dans le support. Après avoir réglé le pied qui engage le support anti-basculant, faire glisser la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied engage le support, et régler les autres pieds.
4. Replacer le tiroir de rangement.

Retrait et remise en place de la cuisinière

1. Débrancher l'alimentation électrique de la cuisinière.
2. Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
3. Débrancher le cordon d'alimentation et placer la cuisinière à l'écart.
4. Enlever le support anti-basculant.
5. Installer le support anti-basculant dans son nouvel emplacement en suivant les instructions fournies avec le support ou consulter la section « Installation des supports anti-basculants » de ce manuel.
6. Pour replacer la cuisinière, suivre les instructions dans la section « Installation » de ce manuel.

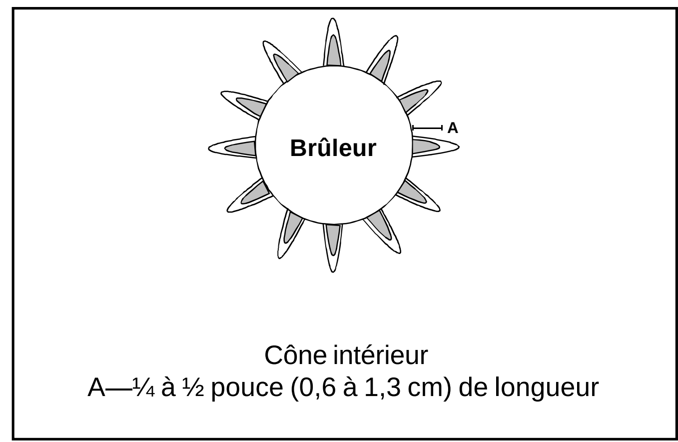
Placement des couvre-brûleurs

Pour remplacer les couvre-brûleurs après le nettoyage, s'assurer qu'ils sont bien alignés et mis de niveau. Vérifier que les chevilles de la structure du brûleur conviennent à l'empreinte en dessous du couvre-brûleur. Celui-ci doit être correctement fixé à la structure du brûleur afin d'en assurer le bon fonctionnement. Le brûleur ne brûlera pas adéquatement si un couvre-brûleur de taille inappropriée est placé sur une structure dont la taille ne lui convient pas. Vérifier l'allumage après avoir placé le couvre-brûleur.



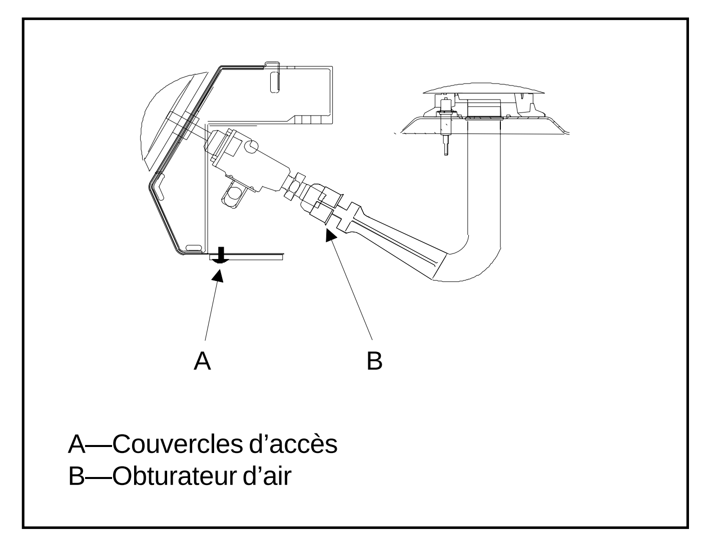
Réglage de la flamme des brûleurs de la surface de cuisson

Allumer le brûleur conforméments aux directives présentées dans la section « Fonctionnement des brûleurs de la surface de cuisson ». Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini d'environ ½ pouce (1,3 cm) de long.



Cône intérieur
A—¼ à ½ pouce (0,6 à 1,3 cm) de longueur

1. Allumer le brûleur.
2. Enlever les couvercles se trouvant sous le tableau de commande du brûleur.
   - Chaque couvercle est fixé à l'aide d'une vis.



A—Couvercles d'accès
B—Obturateur d'air

3. Ajuster et faire glisser l'obturateur d'air avec un petit tournevis.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur. Recommencer jusqu'à ce que la flamme soit correctement réglée si nécessaire.
   - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur. Recommencer jusqu'à ce que la flamme soit correctement réglée si nécessaire.

Réglage de la hauteur de la flamme à feu doux

1. Pousser et tourner le bouton de réglage du brûleur et le mettre sur la position « LITE » (allumage).
   - Le dispositif d'allumage fait des étincelles jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
2. Mettre le réglage sur feu doux.
3. Retirer le bouton de réglage.
4. Maintenir la tige en place et tourner la vis qui se trouve au centre jusqu'à ce que la flamme soit réglée.
   - Utiliser un petit tournevis régulier.
5. Remettre le bouton de réglage en place.
6. Allumer et éteindre le brûleur pour en vérifier la flamme.
7. Si la flamme est trop basse, elle peut être éteinte facilement par un courant d'air, l'ouverture ou la fermeture d'une porte, les conduits d'air chaud et froid, les ventilateurs au plafond, etc.

Réglage de la flamme du four

Une flamme correctement réglée est bleue et présente un cône bien défini de ½ pouce (1,3 cm) de long.

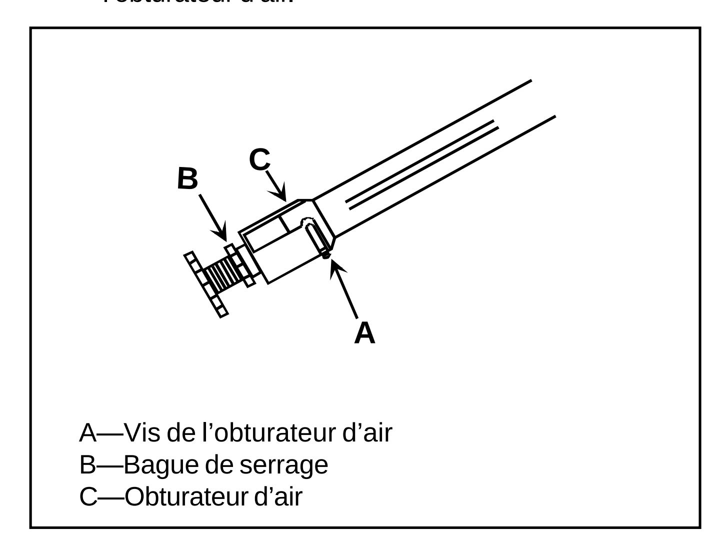
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, débrancher la cuisinière du secteur électrique avant tout dépannage.

1. Enlever le tiroir de rangement.
   - Voir la section « Retrait du tiroir de rangement ».
2. Localiser et enlever les 2 vis qui fixent la plaque en Z.
   - La plaque se trouve au centre de l'arrière de la cavité du tiroir.
   - Le retrait de la plaque expose l'orifice du brûleur et l'obturateur d'air.



A—Vis de l'obturateur d'air
B—Bague de serrage
C—Obturateur d'air

3. Dévisser la vis de blocage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer l'obturateur.
   - Resserrer la vis de blocage de l'obturateur une fois le réglage effectué.
4. Remettre la plaque et le tiroir de rangement en place.

Flamme du gril

La flamme doit toujours être floue. La partie mal définie de la flamme doit mesurer environ ³/₈ pouce (0,95 cm) d'épaisseur. Le brûleur du gril ayant un orifice à ouverture fixe, ne pas essayer de le régler. Le gril n'est pas équipé d'un obturateur d'air.

Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson

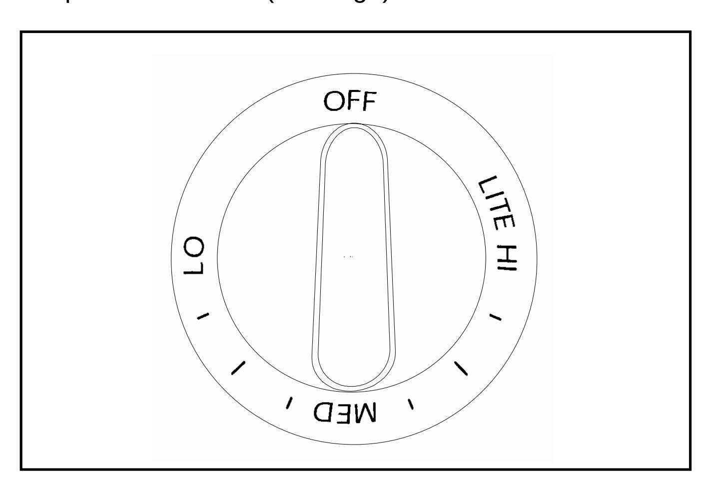


MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs sans surveillance pendant leur fonctionnement. La graisse et les liquides qui débordent peuvent provoquer un incendie.

Cette cuisinière permet de « réellement » cuire les aliments à feu doux grâce à son brûleur de 5 000 BTU (L.P., 4 000 BTU). Pour une cuisson rapide et efficace, elle possède un brûleur de 9 100 BTU (L.P., 8 000 BTU) et deux brûleurs de 12 500 BTU (L.P., 10 000 BTU).

1. Pousser sur le bouton et le tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « LITE » (allumage).



2. Une fois le brûleur allumé, mettre le bouton sur le réglage désiré.
   - Les boutons peuvent être mis sur n'importe quelle température de cuisson. Les réglages ne produisent pas de « clic » distinct.
   - Utiliser le réglage « HI » pour amener les liquides à ébullition. Une fois le point d'ébullition atteint, baisser le feu.
3. Une fois la cuisson terminée, mettre le réglage sur « OFF » (arrêt).

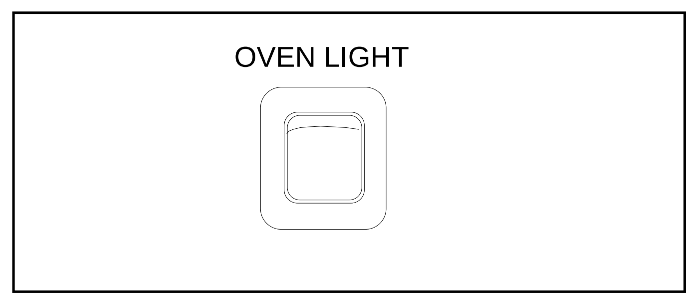
Utilisation des brûleurs de la surface de cuisson en cas de panne de secteur

Bien que le système d'allumage du brûleur soit électrique, il est possible d'allumer les brûleurs de la surface de cuisson pendant une panne. Ne jamais essayer d'allumer les brûleurs de cuisson ou de rôtissage du four pendant une panne.

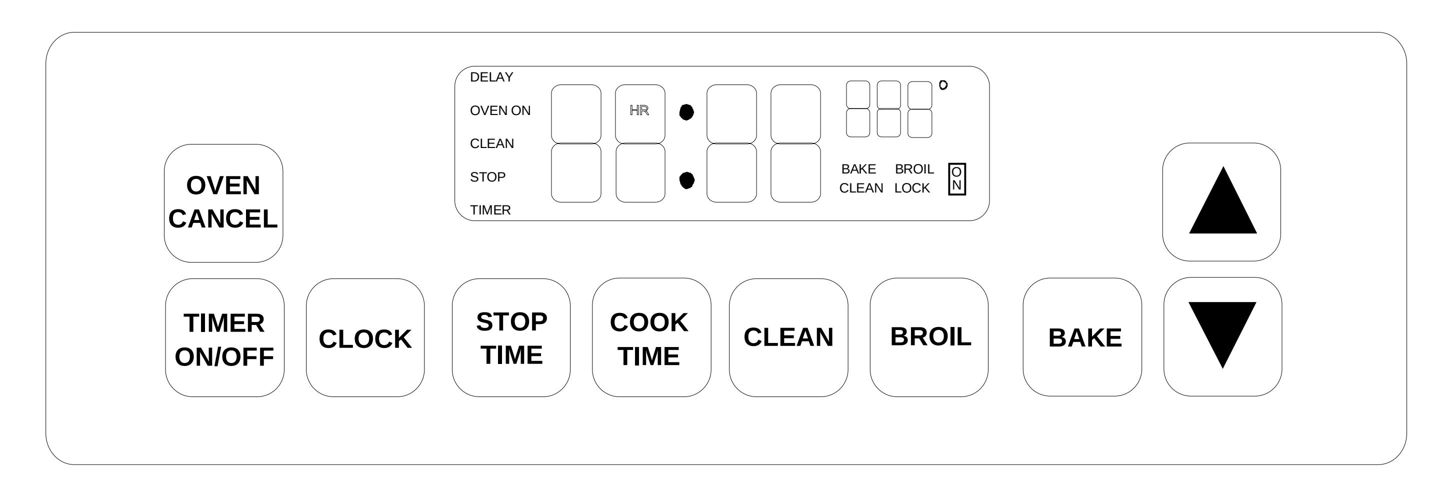
1. Placer une allumette à la base du brûleur voulu.
2. Appuyer sur le bouton et le mettre sur « LITE » (allumage).
3. Une fois le gaz allumé, retirer l'allumette et tourner le bouton sur le réglage désiré.

Lumière du four

- Sert à éclairer l'intérieur du four.
- Éclaire l'intérieur du four lorsque la porte est ouverte ou que l'interrupteur est allumé.
- L'interrupteur se trouve sur le tableau de commande, du côté gauche.



Commande électronique du four



Commande électroniques du four

OVEN CANCEL (annuler le four)
- Annule toute fonction de nettoyage ou de cuisson, sauf la minuterie.

TIMER ON/OFF (minuterie marche/arrêt)
- Utilisée pour minuter toute fonction de cuisson ou annuler la minuterie.
- Ne commande pas les fonctions de nettoyage, de cuisson ou de rôtissage.

CLOCK (horloge)
- Utilisée pour régler l'heure.

STOP TIME (heure d'arrêt)
- Utilisée pour régler la cuisson retardée ou le cycle d'autonettoyage retardé.

COOK TIME (temps de cuisson)
- Utilisée pour programmer la cuisson minutée ou retardée.

CLEAN (nettoyage)
- Utilisée pour choisir le cycle d'autonettoyage.

BROIL (rôtissage)
- Utilisée pour choisir la fonction de rôtissage.

BAKE (cuisson)
- Utilisée pour choisir la fonction de cuisson.

▲ ou ▼
- Utilisées pour choisir la température ou l'heure.

Fonctions de commandes spéciales du four

Signal de minuterie—Lorsque le temps est écoulé, la minuterie retentit 3 fois, puis une fois toutes les 6 à 8 secondes.

Signal de préchauffage—Après avoir réglé le four pour la cuisson et choisi la température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, un signal retentit pendant une seconde environ.

Signal de fin de cycle—Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, trois longs signaux sont émis. Après les trois premiers signaux, un signal retentit environ une fois toutes les 6 à 8 secondes, et ce pendant 5 minutes, ou jusqu'à ce que « OVEN CANCEL » soit appuyée.

Caractéristiques de sécurité

Annulation automatique de 12 heures—Ceci est une fonction de sécurité qui arrête le four après 12 heures de fonctionnement. Si une fonction de cuisson est en marche pendant plus de 12 heures sans qu'aucune option de la commande du four n'ait été sélectionnée, cette fonction éteint automatiquement le four. Chaque fois qu'une option est sélectionnée, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est remise à zéro.

Verrouillage de sécurité pour les enfants—Ceci est une fonction de sécurité qui peut être utilisée pour empêcher les enfants de programmer accidentellement le four. Elle met hors d'état les commandes électroniques du four. Appuyer simultanément sur *Bake* et *Clock*, et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. Le signal « OFF » s'illuminera à l'affichage où la température est habituellement indiquée.

Pour réactiver les commandes, appuyer simultanément sur *Bake* et *Clock*, et les maintenir enfoncées pendant 5 secondes. La fonction de verrouillage des commandes du four doit être programmée de nouveau après une panne de courant.

Instructions de référence rapide

Lire les « Renseignements importants sur la sécurité » avant les « Instructions de référence rapide ». Pour toute question demeurant sans réponse, se référer aux sections détaillées de ce manuel.

Affichage clignotant

Lorsque l’alimentation est raccordée à la cuisinière, les chiffres clignotent sur la commande électronique de celle-ci. Appuyer sur OVEN CANCEL pour arrêter le clignotement.

Réglage de l’horloge

L’horloge de 12 heures n’affiche ni matin, ni après-midi, ou l’heure militaire.

1. Appuyer sur CLOCK.
   - « TIME » apparaît à l’affichage.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu’à ce que l’heure exacte soit affichée.
3. Appuyer sur OVEN CANCEL pour régler l’heure.
   - Si la touche OVEN CANCEL n’est pas enfoncée après la dernière entrée, « TIME » disparaîtra et l’heure sera réglée.

Réglage de la minuterie

La minuterie peut être utilisée en même temps qu’une autre fonction.

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF.
   - « TIMER » apparaît à l’affichage.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu’à ce que la durée exacte soit affichée.
   - La minuterie peut être réglée de 5 secondes à 9 heures 50 minutes.
   - La minuterie commence le compte à rebours automatiquement.
3. Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet 3 bips sonores, puis un toutes les 6 à 8 secondes.
   - Appuyer sur TIMER ON/OFF pour annuler le bip sonore mais demeurer en mode minuterie.

Annulation de la minuterie

Appuyer sur TIMER ON/OFF pendant 3 secondes.

- Lors de l’annulation de la minuterie, ne pas appuyer sur la touche OVEN CANCEL. Cela annulerait la fonction de cuisson.

Cuisson ou rôtissage

1. Appuyer sur la touche BAKE ou BROIL.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu’à ce que la température ou le degré de rôtissage désiré soient affichées.
3. Le four commence à cuire ou à rôtir automatiquement.

Annulation de la cuisson ou du rôtissage

Appuyer sur OVEN CANCEL.

Autonettoyage

1. Enlever les grilles du four et tous les ustensiles du four et de la surface de la cuisinière. Nettoyer les renversements sur la partie inférieure du four.
2. Appuyer sur CLEAN.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la durée du nettoyage. Celui-ci peut durer de 2 à 4 heures.
4. Le four commence le nettoyage automatiquement.

Annulation du cycle d’autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouillera.
   - Lorsque « LOCK » n’apparaît plus à l’affichage, la température du four est sécuritaire. Ne pas forcer la porte pendant que « LOCK » apparaît à l’affichage.

Cuisson

Ouvrir la porte du four pour s’assurer qu’aucun article n’y est rangé et placer les grilles à la hauteur appropriée avant de commencer la cuisson. Pour la plupart des recettes, préchauffer le four avant d’y placer la nourriture. Pour cuire des aliments délicats, tels que les pâtisseries, préchauffer le four pendant 10 à 15 minutes supplémentaires après que le signal de préchauffage a retenti. Les plats doivent être espacés pour dorer uniformément.

1. Appuyer sur BAKE.
   - « BAKE » et « --- » apparaissent à l’affichage.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu’à ce que la température désirée soit affichée.
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
   - L’affichage indique l’heure, la température du four, « BAKE » et « ON ».
   - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu’à ce qu’elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu’il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois.
   - Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal de préchauffage retentit.
3. Appuyer sur OVEN/CANCEL une fois la cuisson terminée.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.

Cuisson minutée

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK TIME.
   - « OVEN », « TIME », « HR », et « 0:00 » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - « TIME », « BAKE » et « HR » apparaissent à l'affichage. « HR » n'apparaît plus à l'affichage si la minuterie est programmée pour une durée inférieure à une heure.
   - Le temps de cuisson peut atteindre un maximum de 11 heures 59 minutes.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
   - Si le temps de cuisson est programmé mais que la température ne l'est pas, « BAKE » clignote et le four émet un signal.
4. Appuyer sur BAKE.
   - « BAKE » et « ---° » apparaissent à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - « OVEN », « TIME », « BAKE », « ON » et « HR » apparaissent à l'affichage.
   - Le compte à rebours du temps de cuisson commence.
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
   - La température augmente de 5 °F à partir de 100 °F jusqu'à ce qu'elle atteigne le degré désiré. Il est normal qu'il se dégage un peu de fumée lorsque le four est utilisé pour la première fois. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal retentit.
   - Le signal de préchauffage retentit lorsque la température désirée est atteinte dans le four.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure.
6. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur OVEN CANCEL.
   - Retirer la nourriture du four lorsque le temps de cuisson est écoulé. La nourriture qui reste dans le four peut trop cuire.
   - Appuyer sur OVEN CANCEL pour arrêter le signal de fin de cycle.

Pour annuler la durée de cuisson qui reste
Appuyer sur la touche OVEN CANCEL.

Cuisson retardée



ATTENTION

Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, ne jamais laisser de viande, de lait, de poisson ou d'oeufs pendant plus de 2 heures avant la cuisson.

1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur BAKE.
   - « BAKE » et « ---° » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - La température peut être réglée entre 170 °F et 550 °F de 5 °F à la fois à partir de 350 °F.
   - L'heure, la température du four, « BAKE » et « ON » apparaissent à l'affichage.
4. Appuyer sur STOP TIME.
   - L'heure, « STOP », « TIME », « BAKE » et « ON » apparaissent à l'affichage.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - Celle-ci peut atteindre un maximum de 11 heures 55 minutes à partir de l'heure à laquelle elle est programmée.
6. Appuyer sur COOK TIME.
   - « OVEN », « TIME » et « BAKE » apparaissent à l'affichage.
   - Pour consulter le temps de cuisson à un moment ultérieur, appuyer sur la touche COOK TIME.
7. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré soit affiché.
   - Le temps maximum de cuisson, « DELAY », « OVEN », « TIME », « HR » et « BAKE » apparaissent à l'affichage.
   - Lorsque l'heure du début de la cuisson est atteinte, « ON » apparaît à l'affichage et « DELAY » disparaît alors.
   - Le temps de cuisson minimum est de 10 minutes.
   - La commande électronique du four calcule automatiquement l'heure du début de la cuisson.
   - Pour connaître le temps de la cuisson, appuyer sur la touche COOK TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le signal de fin de cycle se fait entendre, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour.
   - Appuyer sur OVEN CANCEL pour arrêter le signal de fin de cycle.

Pour annuler le temps de cuisson qui reste
Appuyer sur OVEN CANCEL.

Cuisson au gril

La cuisson au gril ne nécessite aucun préchauffage.



MISE EN GARDE

- Pour éviter tout risque d'incendie, ne pas tapisser la grille du gril de papier d'aluminium. Celui-ci peut retenir et accumuler la graisse sur le dessus de la grille, à proximité du brûleur, et provoquer un incendie.
- Ne jamais laisser un four sans surveillance pendant la cuisson au gril. L'excès de cuisson peut provoquer un incendie.

- La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.
- Enlever l'excès de graisse de la viande avant de la cuire au gril. Faire des entailles sur les bords de la viande pour éviter qu'ils se rétractent pendant la cuisson.
- Mettre les pièces à cuire sur une lèchefrite froide non graissée. Si elle est chaude, les pièces colleront.
- Assaisonner la nourriture une fois qu'elle est dorée.
- Au départ, utiliser la hauteur de grille conseillée dans la section « Guide de cuisson au gril » pour vérifier les résultats obtenus. Si la pièce à cuire n'est pas assez dorée, élever la grille. Si est elle trop brune, abaisser la grille.
- Toutes les pièces à cuire doivent être retournées au moins une fois sauf le poisson.

1. Mettre la nourriture au centre de la lèchefrite et de la grille, puis placer le tout dans le four.
   - La porte du four doit être fermée pendant la cuisson au gril.
2. Mettre le bouton du thermostat sur BROIL.
   - « BROIL » et « --- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼.
   - Le four commence la cuisson au gril automatiquement. « BROIL », « ON » et « HI » apparaissent à l'affichage.
4. Appuyer sur OVEN CANCEL lorsque la cuisson est terminée.

Autonettoyage

- Il est normal qu'il se produise un peu de fumée au cours du nettoyage. Un excès de fumée peut indiquer un joint défectueux ou la présence de résidus excessifs dans le four.
- Nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Essuyer tout liquide ayant débordé excessivement avant l'autonettoyage.
- Ne pas utiliser le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas en place.



MISE EN GARDE

Pour éviter les risques d'incendie et de dégâts par la fumée, nettoyer les liquides qui débordent dans le four. Porter des gants de protection pour éviter toute blessure suite au contact avec des rebords tranchants.

1. Tirer la partie inférieure du four vers soi et la soulever hors de la cuisinière.
2. Essuyer la surface du brûleur avec un linge et de l'eau chaude savonneuse.
3. Bien sécher la surface et replacer la partie inférieure du four.



ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher les conduits de ventilation du four ou les surfaces à proximité au cours de l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
   - Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four.
   - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
   - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
   - « CLEAN », « TIME » et « ---- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la durée de nettoyage.
   - Lorsque ▲ ou ▼ est enfoncé, « 3:00 » apparaît à l'affichage.
   - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par incréments de 5 minutes.
   - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.

- Le four commence l'autonettoyage. « HR », « CLEAN », « TIME », « CLEAN », « LOCK » et « ON » s'allument. « LOCK » clignote lorsque le loquet de porte automatique est verrouillé.
- Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour.
- Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, le loquet de porte s'ouvre et « LOCK » clignote. Lorsque le loquet de porte s'ouvre, « LOCK » disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouille et peut être ouverte.

Autonettoyage retardé

- Il est normal qu'il se produise un peu de fumée au cours du nettoyage. Un excès de fumée peut indiquer un joint défectueux ou la présence de résidus excessifs dans le four.
- Nettoyer le four avant qu'il ne soit trop sale. Essuyer tout liquide ayant débordé excessivement avant l'autonettoyage.
- Ne pas utiliser le cycle d'autonettoyage si le couvre-ampoule du four n'est pas en place.



MISE EN GARDE

Pour éviter les risques d'incendie et de dégâts par la fumée, nettoyer les liquides qui débordent dans le four. Porter des gants de protection pour éviter toute blessure suite au contact avec des rebords tranchants.

1. Tirer la partie inférieure du four vers soi et la soulever hors de la cuisinière.
2. Essuyer la surface du brûleur avec un linge et de l'eau chaude savonneuse.
3. Bien sécher la surface et replacer la partie inférieure du four.



ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessure, ne pas toucher les conduits de ventilation du four ou les surfaces à proximité au cours de l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

1. Préparer le four à l'autonettoyage.
   - Retirer les grilles et tous les ustensiles de cuisson du four.
   - Nettoyer les renversements importants de l'intérieur du four.
   - Retirer les articles de la partie supérieure de la cuisinière et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir chaudes durant le cycle d'autonettoyage.
2. Appuyer sur CLEAN.
   - « CLEAN », « TIME » et « ---- » apparaissent à l'affichage.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la durée de nettoyage.
   - Lorsque ▲ ou ▼ est enfoncé, « 3:00 » apparaît à l'affichage.
   - Augmenter ou diminuer le temps de nettoyage par incréments de 5 minutes.
   - Le nettoyage peut durer entre 2 et 4 heures. La durée minimum recommandée est de 3 heures.
4. Appuyer sur STOP TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que l'heure d'arrêt du nettoyage soit affichée.
   - L'heure du début est automatiquement calculée en fonction de la durée du nettoyage et de l'heure d'arrêt.
   - « DELAY », « CLEAN », « STOP », « TIME », « CLEAN » et « LOCK » apparaissent à l'affichage. « LOCK » clignote lorsque le loquet de porte automatique est verrouillé.
   - Pour connaître la durée du nettoyage, appuyer sur la touche CLEAN et la maintenir enfoncée.
   - Pour connaître l'heure d'arrêt calculée, appuyer sur la touche STOP TIME et la maintenir enfoncée.
   - Lorsque le cycle de nettoyage est terminé, le four s'éteint automatiquement et l'affichage revient à l'heure du jour. Le signal de fin de cycle retentit.
   - Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, le loquet de porte s'ouvre et « LOCK » clignote. Lorsque le loquet de porte s'ouvre, « LOCK » disparaît de l'affichage et la porte peut être ouverte.

Interruption du cycle d'autonettoyage

1. Appuyer sur OVEN CANCEL.
2. Lorsque le four a refroidi à une température sécuritaire, la porte se déverrouille et peut être ouverte.

Verrouillage de sécurité pour les enfants

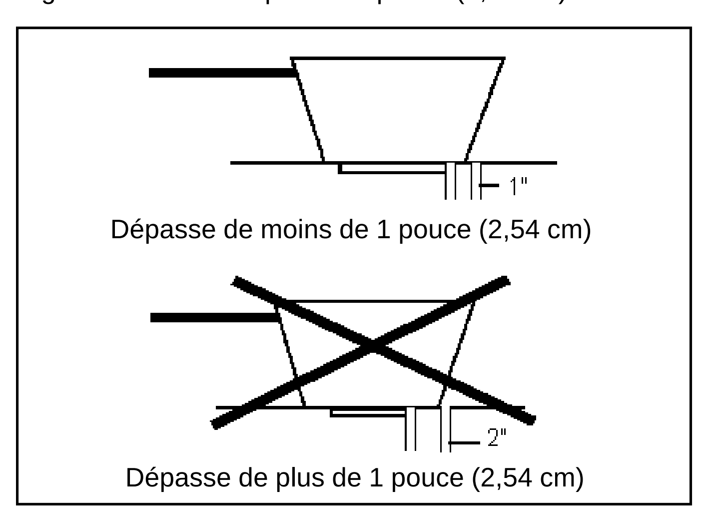
Cette fonction permet de désactiver les commandes du four. Les éléments de surface fonctionnent toujours lorsque la fonction de verrouillage est utilisée.

1. Appuyer simultanément sur les touches BAKE et CLOCK, et les maintenir enfoncées.
   - « OFF » apparaît brièvement à l'affichage.
2. Répéter l'étape 1 pour annuler cette fonction.

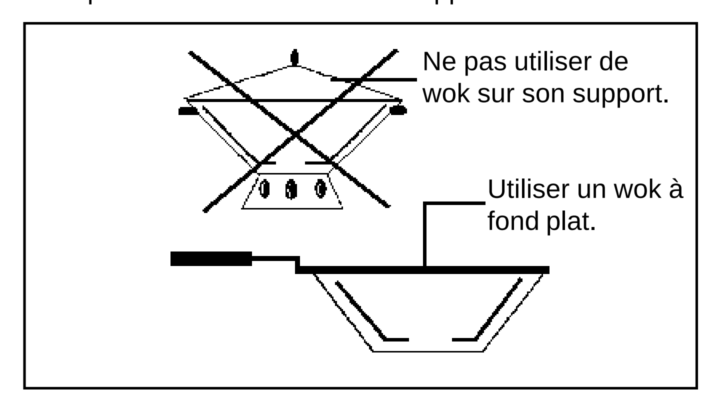
Guide de cuisson

Récipients

- Utiliser des casseroles dont les dimensions conviennent aux brûleurs. Elles ne doivent pas dépasser de la grille du brûleur de plus d'un pouce (2,54 cm).



- Utiliser les récipients vernissés avec prudence. Certains articles en verre, en grès ou autres matières de ce type peuvent se briser en raison du changement brusque de température.
- Utiliser des récipients dont les queues et les poignées ne sont pas cassées ni en mauvais état. Le poids des poignées ne doit pas faire basculer la casserole.
- Sélectionner des récipients à fond plat.
- Ne pas utiliser de wok sur son support.

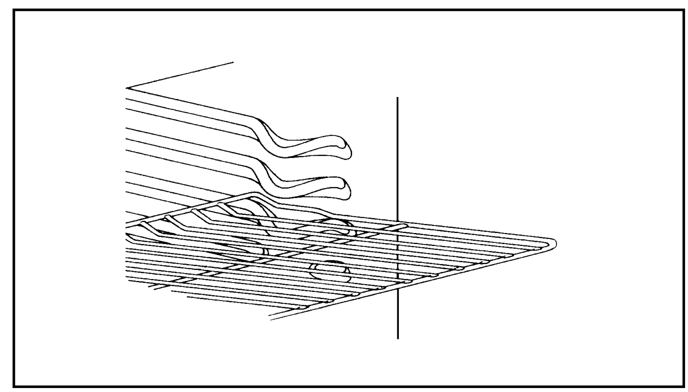


Les durées et températures suivantes sont données à titre indicatif seulement. Elles peuvent, ainsi que la hauteur de grille, varier en fonction des conditions de cuisson et de type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au bout du temps de cuisson minimum. Dans le cas d'une cuisson au four, choisir la hauteur de grille en fonction de la grosseur de la pièce à cuire.

Placement des grilles

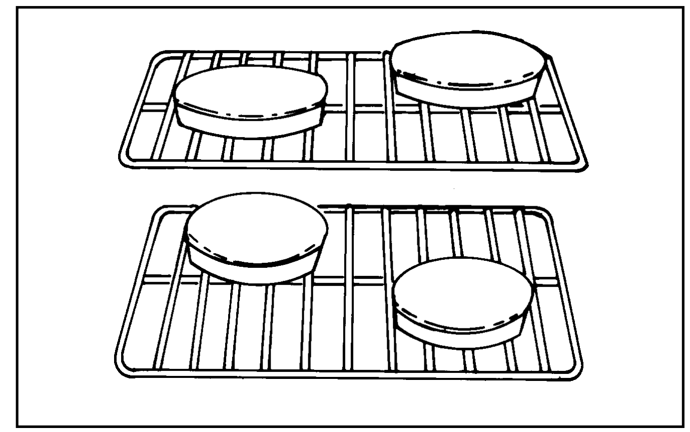
Mettre la grille à la hauteur voulue avant d'allumer le four.

1. Tirer sur la grille jusqu'à ce qu'elle arrive à la position d'arrêt.
2. Soulever l'avant de la grille et tirer jusqu'à ce qu'elle soit sortie du four.
3. Mettre la grille à la hauteur voulue.
   - Le bord recourbé de la grille repose contre l'arrière du four.



Placement des plats

- Placer les plats et les tôles à biscuits à 2 pouces (5 cm) des parois du four.
- Dans le cas d'une cuisson sur deux grilles, placer les plats de façon à ce qu'ils ne soient pas les uns au-dessus des autres.



Guide de cuisson ordinaire

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Gâteau des anges	350 (177)	28–50
Biscuits	350–375 (177–191)	8–16
Muffins	375–400 (191–204)	17–23
Gâteaux secs	325–350 (163–177)	7–18
Petits gâteaux	325–375 (163–191)	15–20
Carrés au chocolat	325–350 (163–177)	25–35
Gâteaux fourrés	325–350 (163–177)	20–30
Quatre-quarts	325 (163)	40–60
Tartes fraîches	375–425 (191–218)	35–50
Pain aux noix	350 (177)	45–55

Guide de cuisson sur le gril

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Épaisseur** (cuisson)	**Position de la grille** (1 = plus élevée 6 = plus basse)	**Temps de cuisson** (Minutes)
Bifteck	1 po (2,54 cm) (à point)	3	14–16
Bifteck	1 po (2,54 cm) (bien cuit)	3	23
Bifteck	1 ½ po (3,8 cm) (à point)	3	23–28
Bifteck	1 ½ po (3,8 cm) (bien cuit)	3	33
Boeuf haché	(¾ - 1 po) (1,9 - 2,54 cm)	4	12–17
Filets et tranches de poisson		4	15–20
Côtelettes ou tranches de porc	1 po (2,54 cm)	3	15–16
Côtelettes ou tranches de porc	1 ½ po (3,8 cm)	3	23–28
Bacon		4	12–17
Tranche de jambon (pré-cuit)	½ po (1,3 cm)	3	20–25
Tranche de jambon (pré-cuit)	1 po (2,54 cm)	3	25–30

Guide de cuisson de la volaille

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Heures)
Poulet entier (4 à 5 lb) (1,8 à 1,2 kg)	375 °F (191 °C)	1 ½ à 1 ¾
Poulet entier (plus de 5 lb) (plus de 2,3 kg)	375 °F (191 °C)	1 ¾ à 2
Dinde (6 à 8 lb) (2,7 à 3,6 kg)	325 °F (163 °C)	3 ½ à 4
Dinde (8 à 12 lb) (3,6 à 5,5 kg)	325 °F (163 °C)	4 à 4 ½
Dinde (12 à 16 lb) (5,5 à 7,3 kg)	325 °F (163 °C)	5 ½
Dinde (16 à 20 lb) (7,3 à 9,1 kg)	325 °F (163 °C)	5 ½ à 7
Dinde (20 à 22 lb) (9,1 à 10 kg)	325 °F (163 °C)	7 à 8 ½
Canard (3 à 5 lb) (1,4 à 2,3 kg)	325 °F (163 °C)	1 ½ à 2

Guide de cuisson du boeuf et du porc

Suivre ces recommandations uniquement pour connaître les temps de cuisson et les températures. Les durées, la position de la grille et les températures peuvent varier selon les conditions et le type de nourriture. Pour des résultats optimums, toujours vérifier la nourriture au temps minimum.

Aliment	**Température du four** (degrés Fahrenheit) (Celsius)	**Temps de cuisson** (Minutes/lb)
Rôti de boeuf (Saignant)	325 °F (163 °C)	20–25
Rôti de boeuf (À point)	325 °F (163 °C)	26–30
Rôti de boeuf (Bien cuit)	325 °F (163 °C)	33–35
Rôti désossé (Saignant)	325 °F (163 °C)	32–36
Rôti désossé (À point)	325 °F (163 °C)	36–40
Rôti désossé (Bien cuit)	325 °F (163 °C)	43–45
Jambon entier frais	325 °F (163 °C)	22–28
Longe de porc	325 °F (163 °C)	35–40
Épaule, fesse de porc	325 °F (163 °C)	40–45
Épaulette de porc	325 °F (163 °C)	35–40
Épaulette de jambon légèrement fumé	350 °F (177°C)	30–35

Entretien et Nettoyage

Nettoyage

Pièce	Produits	Indications
Chapeaux et grilles de brûleurs	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Les nettoyages fréquents à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permet d'espacer les nettoyages en profondeur. Veiller à bien sécher.
Chapeaux et grilles de brûleurs difficiles à nettoyer	½ tasse d'ammoniaque	Placer les chapeaux et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse d'ammoniaque. Ne pas verser l'ammoniaque dans le sac. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Pour éviter que les grilles ne rouillent, ne pas les faire tremper dans l'ammoniaque. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Enlever les articles du sac en plastique et rincer. Nettoyer en suivant les indications précédentes.
Lèchefrite et grille	Savon et tampon à récurer non abrasif	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite et la grille peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
Boutons de réglage	Savon doux et eau	Enlever les boutons. Les laver avec douceur, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Intérieur de la porte du four	Eau savonneuse	Nettoyer l’extérieur de la porte et la vitre à l’eau dsbpmmridr yoède. Ne pas nettoyer le joint de la porte du four. Ne pas déplacer le joint pendant le nettoyage. Éviter le contact de tout produit de nettoyage avec le joint.
Fini extérieur et dosseret	Eau savonneuse	Nettoyer les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface.
Surfaces intérieures du four	Eau savonneuse	Laisser refroidir avant de nettoyer. Nettoyer fréquemment ces surfaces à l'eau et au savon doux pour espacer les nettoyages en utilisant la fonction d'autonettoyage. Veiller à rincer à fond.
Grilles du four et tiroir de rangement	Eau savonneuse	S'ils sont très sales, les nettoyer à la main et rincer à fond. Enlever le tiroir et les grilles pour en faciliter le nettoyage. Veiller à ce que le tiroir soit sec avant de le remettre en place.
Lèchefrites	Savon et tampon à récurer non abrasif	Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes. Laver ou récurer si nécessaire. Rincer et sécher. La lèchefrite peut également être lavée au lave-vaisselle.

Dépose de la porte du four

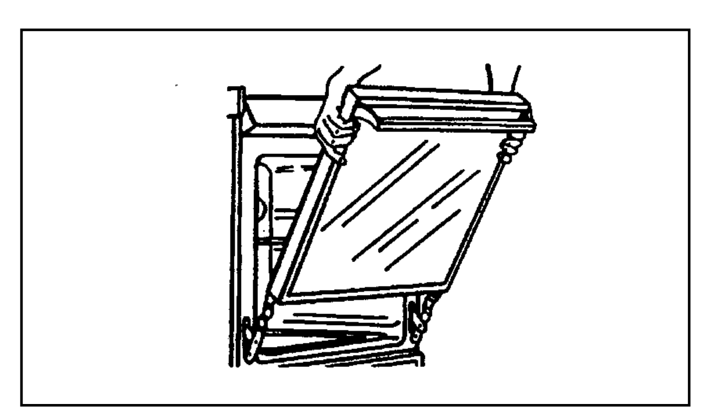


ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures ou de dégâts matériels, ouvrir la porte avec précaution.

- La porte est lourde et peut être endommagée si on la laisse tomber.
- Éviter de mettre les mains près des charnières lorsque l'on retire la porte. La charnière peut se rabattre violemment et pincer les doigts.
- Ne pas rayer ni ébrécher le verre, ni tordre la porte. Le verre pourrait se briser brusquement.
- Remplacer le verre de la porte s'il est endommagé.
- Ne pas soulever la porte par la poignée. Le verre pourrait se briser.

1. Ouvrir la porte jusqu'au premier cran d'ouverture.
2. Enlever les vis sur le côté de la porte du four (une de chaque côté).
   - Les portes du four sont fixées en place par une vis de chaque côté de la partie inférieure de la porte du four.
3. Saisir fermement chaque côté de la porte et lever jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses charnières.
   - Ne pas lever la porte par la poignée. Le verre pourrait se briser.
   - Pousser sur les charnières pour les fermer une fois la porte déposée s'il y a lieu. Les fermer à deux mains. Elles se rabattent en place.



Changement de l'ampoule du four

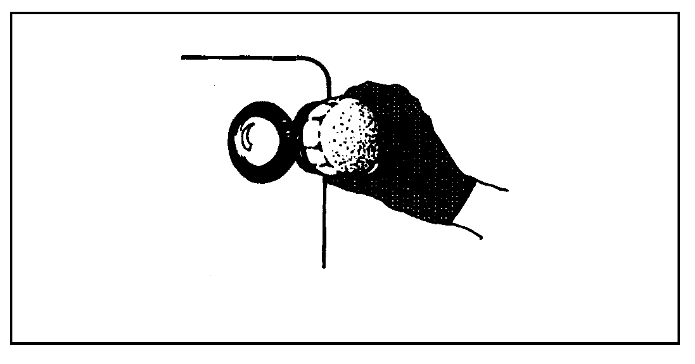


MISE EN GARDE

Pour éviter les risques de brûlures ou d'électrocution, débrancher la cuisinière du secteur électrique avant de changer l'ampoule.

- Veiller à ce que l'ampoule soit froide avant de la changer.
- Porter des gants de protection.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule soient en place.

1. Débrancher la cuisinière du secteur.
   - Enlever la porte du four s'il y a lieu.
2. Dévisser le couvre-ampoule, puis l'ampoule.
   - Remplacer l'ampoule par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W pour 120 V.
   - Ne pas trop visser l'ampoule ni le couvre-ampoule. Ils pourraient être difficiles à dévisser par la suite.

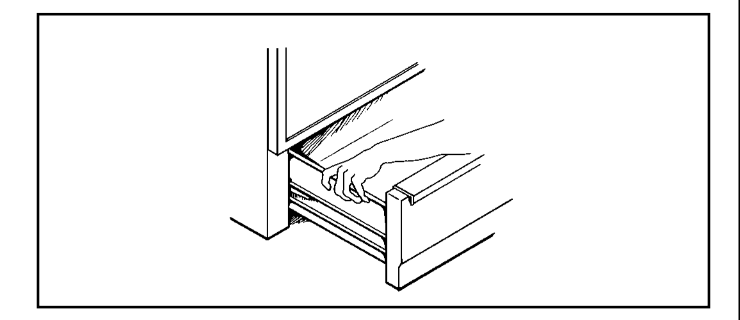


3. Remettre le couvre-ampoule en place et remonter la porte du four avant d'utiliser le four.
4. Rebrancher la cuisinière.

Avant d'appeler le service de dépannage

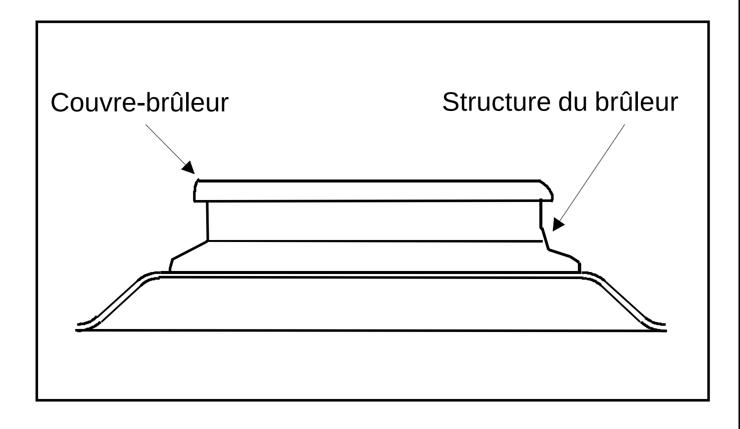
Retrait du tiroir de rangement

1. Tirer sur le tiroir jusqu'à ce qu'il bute.
2. Prendre les côtés du tiroir vers l'arrière.
3. Soulever et sortir.
   - Procéder inversement pour le remettre en place.



Réinstallation des couvre-brûleurs

Pour replacer les couvre-brûleurs après le nettoyage, s'assurer qu'ils sont secs bien alignés et mis de niveau. Vérifier que les chevilles de la structure du brûleur s'insèrent dans l'orifice correspondant sur le dessous du couvre-brûleur. Celui-ci doit être correctement fixé à la structure du brûleur afin d'en assurer le bon fonctionnement. Le brûleur ne brûlera pas adéquatement si un couvre-brûleur de taille inappropriée est placé sur une structure dont la taille ne lui convient pas. Vérifier l'allumage après avoir placé le couvre-brûleur.



Réinstallation des lèchefrites

Les lèchefrites peuvent être retirées à des fins de nettoyage. Lorsqu'elles sont replacées après le nettoyage, leurs orifices doivent correspondre avec les brûleurs. Il n'existe qu'une seule façon de placer correctement les lèchefrites.

Réglage du thermostat

Problème	Vérifier ces points
La lumière du four ne s'allume pas	Vérifier si l'ampoule est bien vissée. Vérifier si l'ampoule n'a pas brûlé ; la remplacer par une ampoule pour appareils électro-ménagers de 40 W.
Le four ne chauffe pas	Allumer les brûleurs de surface pour confirmer que la cuisinière est bien alimentée en gaz. Confirmer que la cuisinière est bien branchée sur le secteur et que le disjoncteur n'a pas sauté.
La porte du four ne s'ouvre pas	Attendre que le four refroidisse. Le système de verrouillage du four se désenclenche automatiquement.
Le dessus de la cuisinière devient brûlant pendant son fonctionnement	Ceci est normal.
Le four ne chauffe pas à la bonne température	Les thermomètres pour four achetés dans le commerce ne mesurent pas correctement la température du four. Un thermomètre numérique est nécessaire pour étalonner le four. Vérifier que les conduits d'air ne sont pas bloqués. Le papier d'aluminium modifie la température du four. Confirmer que le récipient qui convient est utilisé.
Le four s'allume et s'éteint régulièrement	Ceci est normal lors d'une cuisson au four.
Le cycle d'autonettoyage ne fonctionne pas	Vérifier si le levier de verrouillage est bien fermé.
Le brûleur supérieur ne s'allume pas	Vérifier si le couvre-brûleur est bien installé. Vérifier si la lèchefrite est bien placée à l'endroit appropriée. Voir la section « Nettoyage et entretien ».

Le thermostat du four a été étalonné et mis à l'essai à l'usine. Si le four cuit toujours trop ou insuffisamment les aliments, régler le thermostat. La température du four peut être augmentée ou diminuée de 35 °F. Pour éviter de trop régler le four, régler la température par incréments de 5 °F à la fois.

1. Appuyer sur BAKE.
2. Appuyer sur ▲ jusqu'à ce que la température du four soit supérieure à 500° F, tel qu'indiqué sur l'affichage.
3. Appuyer sur la touche « BAKE » et la maintenir enfoncée pendant environ 5 secondes, jusqu'à ce que « 00 » apparaisse à l'affichage.
4. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour régler la température due four.
   - Pour diminuer la température du four (afin qu'il soit moins chaud), appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce qu'un nombre négatif apparaisse à l'affichage. Le thermostat du four peut être diminué de 5 °F à 35 °F. Déplacer le cadran de température de 5 °F à la fois pour éviter de régler le four à une température trop élevée.
   - Pour augmenter la température du four (afin qu'il soit plus chaud), appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce qu'un nombre positif apparaisse à l'affichage. Le thermostat du four peut être augmenté de 5 °F à 35 °F. Déplacer le cadran de température de 5 °F à la fois pour éviter de régler le four à une température trop élevée.
5. Appuyer sur « OVEN CANCEL » pour sauvegarder le réglage, même en cas de panne de courant.

Questions courantes

Le ventilateur doit-il être mis en marche pendant que le four est chaud?

- Le ventilateur peut fonctionner en tout temps pour refroidir les compo sants internes.

Le four doit-il maintenir une température constante par rapport à un thermomètre de four?

- Pour maintenir une température de cuisson, le four s'allume et s'éteint. La température peut être de 25 °F plus élevée ou plus basse que le réglage indiqué sur la commande.

Y a-t-il un problème si le four dégage de la fumée les premières fois qu'il est mis en marche?

- Un peu de fumée est normal lors des premières utilisations.

Est-il normal qu'il se dégage une odeur ou de la fumée pendant le cycle d'autonettoyage?

- Il peut y avoir un peu de fumée et une odeur lors des premiers cycles de nettoyage. Si la fumée ou l'odeur est excessive, il reste trop de saleté dans la partie inférieure du four. Si le four dégage trop de fumée, le fermer, le laisser refroidir et essuyer la saleté. Remettre à zéro le cycle de nettoyage.

Codes et signaux détecteurs de problèmes

La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons brefs et rapides, et fait apparaître un « code F » sur l'affichage lorsqu'il y a un problème. Si la commande de la cuisinière électronique signale un problème, procéder comme suit.

1. Noter le « code F » affiché.
   - F1—touche défectueuse.
   - F2—température du four trop élevée.
   - F3—sonde thermique défectueuse.
   - F4—circuiterie de température défectueuse.
   - F5—commande défectueuse.
   - F7—verrouillage de porte défectueux.
   - F9—verrouillage de porte défectueux ou porte du four non fermée complètement.
2. Appuyer sur TIMER ON/OFF ou débrancher l'alimentation en électricité pour éliminer le « code F ». Si le problème persiste, appeler un prestataire de service après-vente agréé.
3. Contacter un prestataire de service après-vente agréé pour faire vérifier la cuisinière.

Garantie

Amana® APPAREILS DE CUISSON AMANA® (sauf les fours encastrés)
GARANTIE COMPLÈTE D'UN AN
GARANTIE LIMITÉE PENDANT LA DEUXIÈME ANNÉE SUR TOUTES LES PIÈCES
GARANTIE LIMITÉE ENTRE LA TROISIÈME ET LA CINQUIÈME ANNÉE SUR LA SURFACE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE, LES ÉLÉMENTS DE SURFACE ÉLECTRIQUES OU LES BRÛLEURS À GAZ DE SURFACE

PREMIÈRE ANNÉE
Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

DEUXIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une pièce de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), pour tout composant s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, une surface de cuisson en vitrocéramique de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

TROISIÈME ANNÉE À CINQUIÈME ANNÉE
Amana Appliances fournira, sans aucun frais, des éléments de surface électriques ou des brûleurs de surface à gaz de rechange, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

RESPONSABILITÉS DU PROPRIÉTAIRE:
- Remettre toute pièce défectueuse à un technicien agréé par Amana.
- Fournir une preuve d'achat (récépissé de vente).
- Procéder à l'entretien normal, y compris le nettoyage tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Remplacer les composants tel qu'indiqué dans le manuel du propriétaire.
- Faciliter l'accessibilité à l'appareil lors des réparations.
- Payer le supplément lorsque le technicien doit procéder à une réparation en dehors des heures d'ouverture normales.
- Payer les frais de visite relativement à l'installation de l'appareil et à l'éducation du consommateur.
- Payer les frais de main-d'oeuvre et de déplacement du technicien en vertu des dispositions limitées de la garantie.

CE QUI N'EST PAS COUVERT:
- L'entretien normal et le nettoyage du produit.
- Les ampoules électriques.
- Les dommages subis pendant l'installation et l'expédition.
- Toute reconstruction qui ne constitue pas une réparation couverte par la garantie.
- Les pannes causées par ce qui suit :
  - Service après-vente non autorisé.
  - Accumulation de graisse ou autre substance en raison d'un entretien ou un nettoyage inadéquat.
  - Endommagement accidentel ou intentionnel.
  - Mauvaise connexion du gaz ou de l'électricité.
  - Désastre naturel.
  - Utilisation inadéquate de casseroles, récipients ou accessoires qui peuvent endommager le produit.

LIMITES DE LA GARANTIE:
- Commence à la date de l'achat original.
- Les produits utilisés à des fins commerciales ou locatives ne sont pas couverts par cette garantie.
- S'applique à un appareil utilisé aux États-Unis ou au Canada si cet appareil est approuvé par l'Association canadienne de normalisation en quittant l'usine.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana.
- Les ajustements sont couverts durant la première année seulement.

LA GARANTIE EST NULLE ET NON AVENUE SI:
- La plaque du numéro de série est illisible.
- L'appareil a été modifié par l'utilisateur.
- L'appareil est utilisé ou installé de façon incorrecte.

EN AUCUN CAS AMANA APPLIANCES N'EST RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES*

*Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pourriez bénéficier d'autres droits qui varient selon l'état ou la province où vous demeurez. Par exemple, certains états ou provinces ne permettant pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, cette exclusion ne s'applique pas forcément à votre cas.

Pour toutes questions concernant ce qui précède ou pour connaître l'adresse du technicien agréé par Amana le plus proche, contacter :

Amana Appliances
2800 220th Trail
PO Box 8901
Amana, Iowa 52204-0001
États-Unis
1-800-843-0304 aux États-Unis
1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis

Part No. 36-31810401-0
Printed in U.S.A.